

FMGOHB:s Verksamhetspolicy

Farmaceutiska Matlaget Gröne Orm HB (FMGOHB) ägs och drivs av Farmaceutiska Studentkåren (FaS) och Föreningen Studentmatens bevarande (FSMB). Målet med verksamheten är dels att erbjuda våra gäster bästa möjliga service och dels att ge vår personal förutsättningar för att ge så bra service som möjligt, en trygg arbetsmiljö och utrymme att utvecklas och förbättras i alla led och på samtliga plan inom vår organisation.

För att underlätta vårt arbete har detta policydokument fastställts som en övergripande bas för att sammanlänka alla led i vår verksamhet, extern som intern, samt fungera som ett verktyg i vårt fortsatta utvecklingsarbete. Med hjälp av detta policydokument nås samsyn om viktiga principer som sedan tar ett konkret uttryck i vår verksamhet.

Verksamhetspolicyn innefattar verksamhetens olika parter ansvar och skyldigheter. Den innefattar även hur vi vill att vår serveringsverksamhet och säkerhet sköts samt vilka kurser personalen bör genomgå. Detta för att skapa en trevligare miljö för våra gäster samt underlätta arbetet för vår serverings- och barpersonal i våra lokaler på Pharmen

FMGOHBs ansvar och skyldigheter

- Alla ska behandlas jämställt och ingen diskriminering eller annan form utav kränkningar eller orättvis behandling får förekomma.
- Alla som känner sig kränkta eller orättvist behandlade uppmanas att kontakta ordförande i FMGOHB i första hand, samt vice ordförande i FMGOHB i andra hand.
- FMGOHB tar varje ärende på största allvar och lämpliga åtgärder vidtas efter att FMGOHB gjort en individuell och opartisk bedömning av ärendet.
- Alla ärenden som hamnar hos FMGOHB behandlas med fullkomlig sekretess och sprids inte vidare till andra parter utan godkännande från vederbörande.

Personalens ansvar och skyldigheter

- Personalen ska alltid behandla samtliga gäster jämlikt och aldrig kränka eller diskriminera någon utav gästerna.
- Personalen ska alltid uppföra sig professionellt och alltid göra sitt bästa för att ge bästa möjliga service.
- Personalen ska alltid respektera varandra och alltid följa serveringsansvariges anvisningar. Vid osäkerhet gällande beslutstagande under arbetspasset ska serveringsansvarig eller barchef stå för rådgivning och vägledning.
- Personalen ska alltid följa de interna reglerna vad gäller städning, hygien, alkoholservice och brandsäkerhet.
- Personalen ska hålla en nykter profil då de jobbar. Detta innefattar att onykterhet vid ankomst till arbetspasset samt alkoholkonsumtion under arbetspasset inte är accepterat. Serveringsansvarig förbehålls då rätten att neka personal att arbeta.

FMGOHB:s Verksamhetspolicy

Gästens ansvar och skyldigheter

- Gästernas ska alltid respektera och aldrig kränka någon i personalen.
- Gästerna ska vid medveten skadegörelse ersätta skadad egendom med dess fulla värde.
- Gästerna ska alltid följa personalens anvisningar och då detta inte uppfylls förestår serveringsansvarige rätten att avvisa gästen från lokalerna.
- För kårens samtliga medlemmar, inklusive ämbetsmän och seniormedlemmar, gäller samma regler som för alla andra gäster.

Servering av alkohol

- Ingen alkohol ska serveras till minderåriga och vid misstanke att någon är minderårig ska legitimationskontroll ske.
- Gäster som är märkbart berusade ska avvisas från Pharmen. Detta gäller även de gäster som redan i entrén är märkbart berusade. Dessa gäster ska då nekas inträde.
- Serverad alkohol ska hållas inom anvisad plats (entréplan, pub samt bak- och framsidans uteplats). Förtäring av egen medhavd alkohol är strikt förbjuden på Pharmen och ska tas omhand av personal i dörren. Att smuggla in egen medhavd alkohol kan leda till avhysning.
- Alkoholhaltiga drycker ska ej säljas till märkbart berusade personer. Detta gäller även under pågående sittning. Det är viktigt att vara konsekvent - om en person nekats servering av någon i personalen ska denna inte bli serverad av någon annan heller. Om någon gäst är till fara för sig själv eller andra ska denna avhysas, detta görs av serveringsansvarige eller, då dessa finns på plats, väktarna. Vid osäkerhet i arbetet svarar serveringsansvarige eller barchef för att fatta beslut.
- Det ska klart och tydligt framgå att det finns alkoholfria alternativ. Med alkoholfritt alternativ syftas inte enbart till vatten och läsk utan alkoholfria drinkar ska också erbjudas. Det alkoholfria alternativet ska ha ett lägre pris om inköpspriset motiverar ett sådant. Vatten ska alltid erbjudas och finnas tillgängligt för gästerna. Det ska alltid finnas möjlighet att servera mat.
- Sista beställningstiden av alkoholhaltiga drycker ska ske med god marginal innan stängning för att ge gästerna tid att avsluta sin dryck. Servering av alkoholfria alternativ och vatten erbjuds under hela öppettiden. Vid stängning stängs musiken av, belysningen tänds och gästerna uppmanas vänligt att lämna lokalen.

FMGOHB:s Verksamhetspolicy

Ordning

- Glas, flaskor och dylikt ska plockas undan kontinuerligt under kvällen. Städning av hela serveringslokalen sker direkt efter stängning. SOP:ar för städning går att finna i FMGOHBs bokhylla.

Säkerhet

- Alla former av våldsamma situationer, bråk och dispyter ska omgående anmälas till serveringsansvarige som i sin tur avgör vad som ska göras och hur relevant det är att larma väktare alternativt polis. Uppstår någon sådan situation bör även ordförande i FMGOHB samt ordförande i FaS kontaktas.
- Av brand- och säkerhetsmässiga skäl får det endast vistas 180 personer i Pharmens lokaler vid varje serveringstillfälle.
- Agerande vid brandlarm sker i enlighet med FaS krisplan. RÄDDA VARNA LARMA SLÄCK är det som gäller och serveringsansvarige har ansvar att tillkalla brandkår. Brandsläckare finns att tillgå på anvisade platser.

Utbildning

- Alla som arbetar som serveringsansvarig och barchef ska ha genomgått en godkänd Ansvarsfull Alkoholserverings-kurs (AAS-kurs) samt bör delta på den interna tillståndsutbildningen som hålls i början på varje termin.
- Alla som under sin ämbetsperiod för FaS som kommer att vara i köket ska genomgå den hygienutbildning som FMGOHB erbjuder varje termin.
- Om du jobbar på Pharmen har du ansvar för att ta till dig informationen i Verksamhetspolicyn samt följa de riktlinjer som finns. Vid oklarheter i policydokumentet eller vid svåra situationer bör serveringsansvarig eller barchef rådfrågas. Dessa kan i sin tur vända sig till FMGOHBs ordförande eller vice ordförande för rådgivning och stöd.