

Fall: 2

Att göra en riskbedömning vid risk för hot och våld

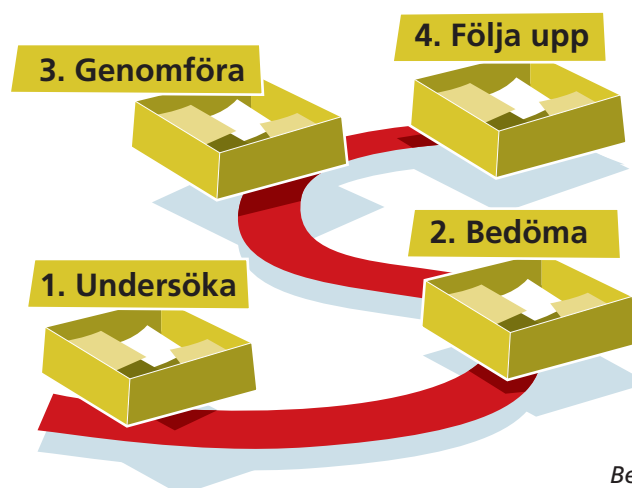
Restaurangkedjan American Steaks & Burgers har nyligen öppnat en restaurang i en förort strax intill ett nöjes- och köpcentrum med flera biosalonger. Restaurangchefen John har tidigare arbetat som biträdande chef på en American Steaks & Burgers-filial inne i staden. Resten av personalen är ganska oerfaren. Några har ett par års yrkeserfarenhet, en del lite mindre. Servitrisen Claudia är med sina tre år i yrket något av en veteran och har tackat ja till att vara skyddsombud.

Restaurangen har alkoholserving och en mestadels ung publik. Redan efter några veckor börjar det blir stökigt på fredagar och lördagar, och personalen har fått avvisa berusade personer. Några gånger har det blivit hotfull stämning. Det kommer besökare från flera förorter till köpcentret och Claudia har kommit till chefen och berättat att flera i personalen är oroliga för att det ska bli gängbråk inne på restaurangen.

Restaurangen stänger klockan ett på natten, och flera i personalen tycker det känns osäkert att gå hem vid stängningsdags. Dagskassan hämtas av ett värdetransportföretag under dagen, men det börjar dyka upp frågor om vad som skulle hända om någon försöker ta sig in i restaurangen innan alla hunnit gå hem.

All personal har fått en halvdags introduktion efter den modell som används inom American Steaks & Burgers, men John tycker att det känns otillräckligt, särskilt med tanke på att personalen är orolig och inte har så mycket yrkeserfarenhet.

Vad gör du nu som restaurangchef/skyddsombud för att bedöma riskerna och göra en handlingsplan?



Bearbetning av ett fall.

Fall: 2

Att göra en riskbedömning vid risk för hot och våld

Syftet med fallet:

- Att veta vad en riskbedömning innebär.
- Att få kännedom om krishantering.
- Att kunna upprätta handlingsplan och rutiner för hot och våld.

Begrepp som är centrala för fallet:

<ul style="list-style-type: none"> • Kartläggning • Checklistor • Riskanalys • Lagar • Regelverk • Expert-resurser 	<ul style="list-style-type: none"> • Ansvar och roller • Systematiskt arbetsmiljöarbete • Säker penninghantering 	<ul style="list-style-type: none"> • Säkerhetsrutiner • Introduktion och utbildning • Krisplan • Riskbedömning • Handlingsplan • Samverka 	<ul style="list-style-type: none"> • Förebygga • Identifiera • Kartlägga • Åtgärda/genomföra • Utvärdera/följa upp
--	---	---	---

Exempel på några frågeställningar som grupperna kan komma att formulera:

1. Vad är en riskbedömning och hur kan man genomföra en sådan?
2. Vad innebär en säker penninghantering?
3. Hur kan man arbeta med säkerhetsrutiner på en restaurang?
4. Vilka kunskaper om att hantera situationer med hot och våld kan restaurangpersonal behöva ha?
5. Hur gör man en handlingsplan?
6. Vad bör en krisplan innehålla?

Svara på frågeställningarna:

1. Be deltagarna leta upp lagar och föreskrifter som är aktuella för situationen
2. Föreläs om hur och när man genomför en riskbedömning.
3. Föreläs om krisreaktioner och krishantering.
4. Berätta hur man kan arbeta förebyggande.
5. Ge exempel på handlingsplaner, genomförande av åtgärder, uppföljning och utvärdering.

Var/hur söka kunskap:

Handbok – Bättre Arbetsmiljö, Prevent
Bättre arbetsmiljö – Hotell och restaurang, Prevent
AFS 1993:2 Våld och hot i arbetslivet, Arbetsmiljöverket
En vanlig arbetsdag – om hot och våld. Video, Prevent

Hot och våld i arbetslivet, Branschhäfte Hotell, Restaurang, Kommunikation, Prevent
Hur ökar jag säkerheten på min restaurang? SHR:s tips och råd, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare

Bearbetning av fallet utifrån de fyra momenten:

<p>Undersöka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartläggning • Vilka risker för hot och våld finns? • Vilken personal är i riskzonen, vilken tid på dygnet? 	<p>Bedöma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riskbedömning 	<p>Genomföra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlingsplaner Rutiner Genomförande Dokumentation 	<p>Följa upp:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beskriv hur uppföljningen kan gå till
---	--	---	---