

**Koncept for**  
***Tryg den af* -certificeringsordningen**  
**2011-2014**



**TRYG DEN AF**

PARTNERSKAB FOR ET SIKKERT NATTELIV I KØBENHAVN

**Diageo, International Harm Reduction  
Association og Københavns Kommune**



## **TRYG DEN AF – partnerskab for et trygtere natteliv i København**

Projektet TRYG DEN AF er et partnerskab mellem Københavns Kommune og spiritusproducenten DIAGEO, der har til formål at øge trygheden i nattelivet i København, således at minimum 95 % af de der færdes i nattelivet føler sig trygge. Projektet omfatter en række aktiviteter ud over TRYG DEN AF - certificeringsordningen, herunder det såkaldte nattelivsforum i regi af Restaurationsnetværket under Københavns Erhvervscenter. Projektledelsen af TRYG DEN AF er placeret i Center for Sikker By i Københavns Kommune.

### **Koncept for videreførelse af Tryg den af -certificeringen**

Tryg den af certificeringsordningen blev etableret i 2010, og i løbet af 2010 er 20 nattelivsrestauranter blevet certificerede. Borgerrepræsentationen i Københavns Kommune har besluttet at finansiere driften af certificeringsordningen til og med 2014.

Erfaringerne fra 2010 giver anledning til justeringer af en række ting i ordningen, herunder i formuleringen af certificeringskriterierne. Derfor fremlægges nærværende koncept for certificeringsordningen. Ved udarbejdelsen af konceptet er indarbejdet holdningstilkendegivelser fra projektets kerneinteressenter; Københavns Politi, Københavns Brandvæsen, brancheorganisationerne HORESTA og Danmarks Restauranter og Caf er samt Bevillingsn vnets sekretariat.

Konceptet beskriver hvordan certificeringsordningen for natklubber og barer i København kan videreføres i årene frem - som en ”trygheds-mærkningsordning” i det københavnske natteliv. Ordningen har til formål at sikre et permanent minimumsniveau for tryghedsindsats blandt de deltagende restauranter ved at belønne og opfordre til positiv adfærd – i modsætning til alene at patruljere eller regulere. Konceptet baserer sig derfor på tillid og samarbejde. Brydes samarbejdet kommunikerer Tryg den af -projektet herom.

Nedenfor beskrives projektpartnerskabets koncept for Tryg den af -certificeringsordningen for 2011 og frem.

### **1. Hvordan certificeres en nattelivsrestaurations?**

Certificeringsordningen kan søges af alle nattelivsrestaurations i Københavns Kommune.<sup>1</sup> Restaurations, der ønsker at blive certificeret, kan løbende melde deres ønske på [www.trygdenaf.dk](http://www.trygdenaf.dk). Herefter aflægger ordningens kontrollører restaurationsen et anmeldt besøg uden for åbningstiden. Ordningens kontrollører er en

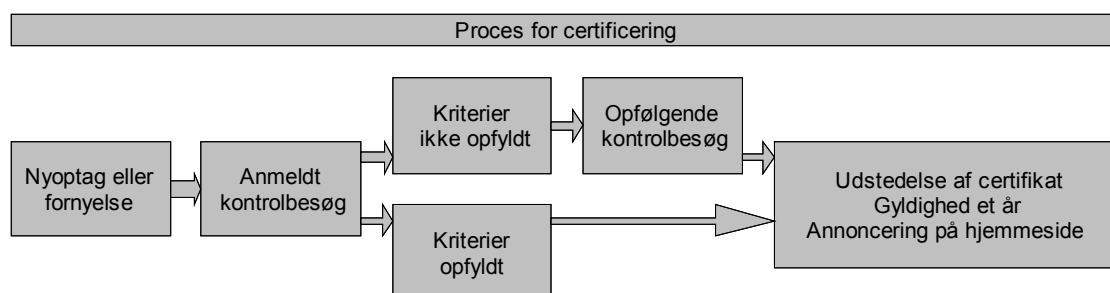
---

<sup>1</sup> Certificeringsordningen er primært målrettet nattelivsrestaurations i Indre by med tilladelse til at servere alkohol til kl. 05.00.

ekstern tredje part, der, på konsulentbasis, repræsenterer projektpartnerskabet. Sammen med minimum én ledende medarbejder på den enkelte restauration gennemgår kontrollørerne de kriterier, som restaurationen skal forpligte sig til at administrere og efterleve. Herefter gennemgås det, om restaurationen opfylder kriterierne for at blive certificeret, og ordningens kontrollører indsamler den påkrævede dokumentation. Er kriterierne opfyldt, optages restaurationen i ordningen efter den fremgangsmåde, som er beskrevet i afsnit 1.4. Lever restaurationen ikke i første omgang op til alle kriterierne, får restaurationen mulighed for at rette op på mangler før et nyt aftalt kontrolbesøg finder sted. Herefter optages restaurationen i certificeringsordningen, såfremt restaurationen lever op til kriterierne. Som en del af ordningen indgår muligheden for, at restaurationer, der ved kontrolbesøget ikke umiddelbart lever op til kriterierne eller kan fremvise den fornødne dokumentation, kan anmode om at få rådgivning til at leve op til kriterierne. Certificeringen gælder et år ad gangen.

Politi, Bevillingsnævn, Brandvæsen og projektets ledelse mødes kvartalsvis for at drøfte udviklingen i nattelivet og gensidigt orientere om væsentlige hændelser med relevans for Tryk den af –projektet.

De restaurationer, som certificeres, indgår en samarbejdsrelation med projektledelsen hvor det forventes, at man gensidigt orienterer hinanden om forhold, der er væsentlige for Tryk den af –certificeringen, herunder myndighedsafgørelser som afspejler en overtrædelse af ordningens kriterier. Projektledelsen kommunikerer bredt til kredsen af certificerede restauratører via interne nyhedsbreve og via hjemmesiden [www.trykdenaf.dk](http://www.trykdenaf.dk), og ved deltagelse i Restaurationsnetværkets møder, hver 4. måned, som drives af Københavns Kommunes Erhvervscenter. Som restauratør kan man forvente synlighed i forbindelse med markedsføringen af projektet.

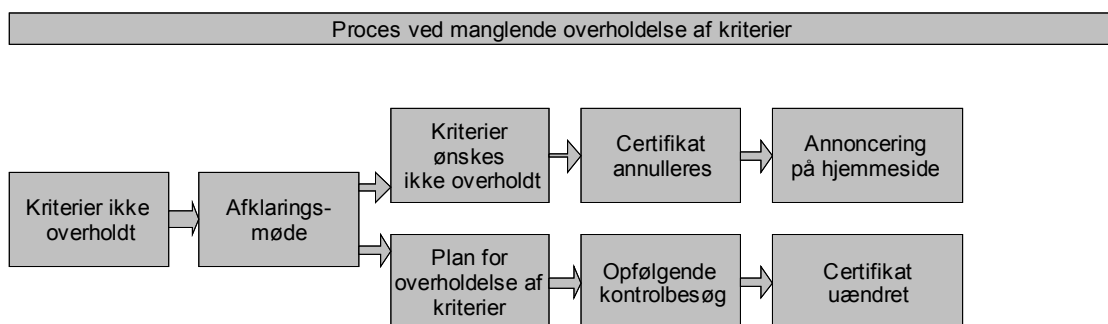


### 1.1 Procedure for fornyelse

Med henblik på den årlige fornyelse af certifikatet, tager ordningens kontrollører kontakt til restaurationen og fornyelsen følger derefter den samme procedure for kontrol, som ved nyoptag i ordningen. Derved sikres det, at restaurationer, der får fornyet deres certifikat, fastholder den standard, som er gældende for certificeringsordningen.

## 1.2 Procedure for suspendering/inddragelse af Tryg den af -certifikatet

Med certificeringen forpligter restaurationen sig til at orientere Tryg den af projektledelsen i tilfælde af, at en myndighed træffer en afgørelse, som afspejler en overtrædelse af et eller flere af ordningens kriterier. I tilfælde af en sådan afgørelse suspenderer projektets styregruppe certifikatet i 3 måneder og forbeholder sig retten til at kommunikere herom. Restauratøren tilbydes et møde og evt. rådgivning for at afklare, hvorledes man fremadrettet kan leve op til kriterierne. Dette følges op med et anmeldt kontrolbesøg af ordningens kontrollører før det afgøres af projektpartnerskabet, om suspenderingen skal ophæves. Hvis ikke restauratøren ønsker et afklarende møde, inddrages Tryg den af -certifikatet.



## 1.3 Udstedelse af Tryg den af -certifikatet

Den endelige certificering foretages af Tryg den af projektledelsen efter følgende fremgangsmåde: Certificering kan udstedes såfremt restauranterne lever op til alle ordningens kriterier og dokumentationskrav. Ordningens kontrollanter anvender de procedurer, som er beskrevet ovenfor, vedrørende nyoptag, fornyelse og opfølgning og udarbejder på baggrund heraf en indstillings- eller afslagsskrivelse til Tryg den af projektledelsen. Tryg den af projektledelsen afgør om et sted kan certificeres på baggrund af denne skrivelse. Projektledelsen rådfører sig dog forud for den endelige certificering med Københavns Politi og med Københavns Brandvæsen for at sikre, at der ikke er ulovlige eller kritisable forhold vedrørende kandiderende restauranter til certificeringen. Certifikatet tildes restaurationen med det forretningskoncept/ejerforhold som gør sig gældende på det tidspunkt certifikatet tildes/fornys. Med certificeringen forpligter restaurationen sig til at orientere projektledelsen ved væsentlige ændringer i forretningskoncept og/eller ejerforhold.

## 1.4 Kompetenceudvikling

Kriterierne 8 og 9 foreskriver, at ledende medarbejdere på restauranterne er uddannet i konflikthåndtering og førstehjælp. Restauranterne vælger selv kursusudbydere og afholder udgifter til kursusdeltagelse.<sup>2</sup> De relevante kursusområder dækker viden om og praktisk erfaring inden for:

---

<sup>2</sup> Den egenbetaling som foreslås her, er projektpartnerskabets forslag til implementering af anbefalingen fra bl.a. brancheforeningerne om at indarbejde en betalingsstruktur i ordningen

FØRSTEHJÆLP	KONFLIKTHÅNDTERING & ANSVARLIG UDSKÆNKNING
Redningskæden	Restaurationsloven
Førstehjælp til bevidstløse og viden om bevidsthedsniveauer	Redskaber til at implementere ansvarlig udskænkning – hvornår og hvordan skal man sige nej til en kunde? Hvad er ”ansvarlighed” for en bartender?
Hjerte-lunge-redning.	Værktøjer til håndtering af konflikter
Brug af hjertestarter	Mangfoldighed og konflikt i nattelivet.
Blødninger som følge af snit eller stikskader	Gå-i-byen kultur hos forskellige grupper
Hovedtraumer	Redskaber til formidling af den tillærte viden til kolleger på restaurationen
Forstuvninger, ledskred og brud	
Forbrændinger og ætsninger	

Der er udviklet et ”Tryk den af” -e-kursus, som er særligt målrettet ikke-ledende personale, og er en quick guide til restaurationsloven og konflikthåndtering. Dette kursus er gratis og er, i henhold til kriterium 8 i certificeringsordningen, obligatorisk for de ansatte på de certificerede restaurationer, som færdes i gæsteområder i åbningstiden.

## 2. Hvilke kriterier skal restaurationserne leve op til?

Certificeringsordningen indeholder minimumsstandarder for udskæknings-politik, narkotikapolitik, retningslinjer for personalets kompetencer og adfærd, beredskabsplan og trygge fysiske rammer. Der knyttes et eller flere konkrete dokumentationskrav til hvert enkelt kriterium, som skal kunne kontrolleres for, at der kan opnås certificering.

I det følgende præsenteres TRYK DEN AF -certificeringsordningens kriterier, dokumentationskravet til hvert enkelt kriterium og den kontrol, som skal udføres/den gyldige dokumentation, som skal fremvises.

Punkter markeret med stjerne/\* indikerer, at disse punkter er foreskrevet af lovgivningen. Dog er kriterierne 11 og 12 alene *lovbestemte* for restaurationer, der er godkendt af Brandmyndighederne til 150 personer og derover, men certificeringsordningen differentierer ikke kriterierne i forhold til restaurationsernes størrelse.

Nr.	Kriterier	Dokumentationskrav	Kontrol/gyldig dokumentation
1	Restaurationen støtter op om følgende udskækningspolitik, som restaurationens bestyrere og ansatte skal kende, og som er synlig for restaurationens gæster:	Restaurationen skal dokumentere, at bestyrere og ansatte kender og følger udskækningspolitikken.	Kopi af skriftlig dokumentation for at restaurationen via personalemøder eller via en personalehåndbog sikrer, at alle er informeret om udskækningspolitikken. Beskrivelse af hvordan politikken implementeres/kommunikerer, fx som guidelines i personalehåndbog.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At der ikke udskænkes alkohol til unge under 18 år*</li> </ul>	De tre punkter i udskækningspolitikken skal fremgå af restaurationens egen hjemmeside.	Screendump af hjemmesiden.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At der ikke udskænkes alkohol til gæster, som personalet vurderer, kan blive til fare eller ulempe for sig selv og andre*</li> <li>• At der ikke må serveres alkohol i lukketiden*</li> </ul>	Restaurationen har en nedskrevet procedure, der sikrer, at den sidste udskænkning inden lukketid tilbydes i god tid.	Kopi af nedskrevet procedure samt beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikerer, fx som guidelines i personalehåndbog.
2	Restaurationen følger Alkoholreklamenævnets regelsæt for markedsføring af alkohol.*	Restaurationen har ikke haft en sag imod sig ved Alkoholreklamenævnet indenfor de sidste 2 år.	Det tjekkes på <a href="http://www.alkoholreklamenaevn.dk">www.alkoholreklamenaevn.dk</a> , at Alkoholreklamenævnet ikke har udtalt kritik af restaurationens markedsføringstiltag 2 år forud for certificeringen. Har restaurationen en afgørelse imod sig kan restaurationen ikke certificeres, med mindre restaurationen kan dokumentere, at der er rettet op på de forhold, der førte til afgørelsen.
		At restaurationen ikke får en sag imod sig ved Alkoholreklamenævnet i certificeringsperioden.	Det tjekkes hver 3. måned på <a href="http://www.alkoholreklamenaevn.dk">www.alkoholreklamenaevn.dk</a> , om restaurationen har en afgørelse imod sig. I så fald annulleres certificeringen med mindre restaurationen kan dokumentere, at der er rettet op på de forhold, der førte til afgørelsen.

3	<p>Restaurationen har en nul-tolerance politik overfor narkotika*, som indbefatter følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurationens bestyrere og ansatte kender til og håndhæver restaurationens nul-tolerance over for narkotika</li> <li>• Restaurationens bestyrere og ansatte kender de mest almindelige stoffer og symptomer</li> <li>• Restaurationens bestyrere og ansatte holder opsyn med gæster, der opfører sig anderledes og har en særlig aktivitet</li> <li>• Restaurationen anmelder konsekvent mistanke om besiddelse af og handel med stoffer til politiet</li> <li>• Restaurationen sørger for løbende opsyn ved toiletterne</li> </ul>	<p>Restaurationen har en nedskrevet procedure for, hvordan følgende spørgsmål håndteres:</p> <p>Hvordan sikrer man sig, at bestyrere og ansatte kender til restaurationens nul tolerance over for narkotika? Hvordan sikrer man at bestyrere og ansatte kender de mest almindelige stoffer og symptomer? Hvorledes forholder man hvis man har mistanke om, at en person er i besiddelse af og/eller sælger narkotika på stedet? Hvem sørger for løbende opsyn med toiletterne?</p>	<p>Kopi af nedskrevet procedure samt beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikerer, fx som guidelines i personalehåndbog.</p>
		<p>Restaurationens nul-tolerance politik over for narkotika er som minimum synlig på restaurationens egen hjemmeside.</p>	<p>Screendump af hjemmeside.</p>
4	<p>Restaurationen har retningslinjer for hvornår politi tilkaldes i tilfælde af konflikter, og for tilbageholdelse af gerningsmænd og forurettede i tilfælde af vold.</p>	<p>Restaurationen har en nedskrevet procedure, der beskriver følgende punkter i tilfælde voldelige konflikter:</p> <p>Hvem griber ind? Hvem skal kontaktes? Hvem yder om nødvendigt førstehjælp? Hvem sikrer, om muligt, tilbageholdelse af gerningsmand, forurettede og vidner? Hvornår kontaktes politiet? Hvem sikrer evt. spor?</p>	<p>Kopi af nedskrevet procedure og beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikerer, fx som guidelines i personalehåndbog.</p>

		Restaurationen har en intern rapport, evt. driftsjournal, hvor voldsepisoder beskrives.	Kopi af intern rapport/driftsjournal for det foregående kvartal.
5	Restaurationen har retningslinjer, som anvendes i tilfælde af, at en gæst skal bortvises fra restaurationen.	Restaurationen har nedskrevne retningslinjer for hvornår og hvordan en gæst bortvises.	Kopi af skriftlig dokumentation samt beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikeres, fx som guidelines i personalehåndbog.
6	I tilfælde af en voldsepisode foretager restaurationen, i samarbejde med den forurettede, politianmeldelse, og restaurationen står altid til rådighed for politiets efterforskning.	Samme dokumentationskrav som kriterium 4.	Samme kontrol som kriterium 4.
7	Restaurationen har en adgangspolitik som følger dansk lovgivning, herunder loven om ligebehandling.* Adgangspolitikken skal fremgå af restaurationens egen hjemmeside.	Adgangspolitikken fremgår af restaurationens egen hjemmeside.	Screendump af hjemmeside samt beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikeres, fx som guidelines i personalehåndbog.
		Ved certificering forpligter restaurationen sig til at informere Tryk den af projektledelsen om verserende sager og/eller afgjorte sager ved politi og domstole, som vedrører ligebehandling af restaurationens gæster.	

8	Restaurationen sikrer, at personalet har en god kommunikation med gæsterne via uddannelse af medarbejderne i konflikthåndtering.	Ledende medarbejdere har gennemført kursus i konflikthåndtering. Ledende medarbejdere inkluderer ansatte med bestyreransvar.	Liste over ledende medarbejdere (udarbejdet af restaurationen) samt dokumentation i form af kopi af kursusbeviser eller lignende.
		Øvrige medarbejdere, som færdes i gæsteområderne, skal have bestået e-kurset på <a href="http://www.trygdenaf.dk">www.trygdenaf.dk</a> vedrørende restaurationsloven og konflikthåndtering.	Liste over medarbejdere (udarbejdet af restaurationen). Denne liste sammenholdes med projektledelsens liste over, hvem der har bestået e-kurset.
9	Restaurationen har førstehjælpsuddannet personale repræsenteret på hver vagt.	Restaurationen kan fremvise dokumentation for, at der er førstehjælpsuddannet personale repræsenteret på hver vagt.	Liste over medarbejdere med førstehjælpsbevis udarbejdet af restaurationen samt dokumentation i form af kopi af kursusbeviser.  Kopi af vagtplan for de to foregående måneder.
10	Restaurationen har udpeget en sikkerhedsansvarlig, der sikrer, at restaurationen har en førstehjælpskasse, som er tilgængelig for det øvrige personale.	Restaurationen har retningslinjer for indhold, placering og ugentlig egenkontrol af førstehjælpskassen.	Visuel kontrol.
11	Restaurationen har funktionsdygtigt brandslukningsmateriel, der er tilpasset stedets størrelse og brug.*	Brandslukningsmateriel er synligt og let tilgængeligt.	Visuel kontrol.
		Restaurationen sikrer, at kontrol og vedligeholdelse således at brandslukningsmateriellet er funktionsdygtigt ved opstart af hver vagt.	Kopi af nedskrevet procedure.
		Praktisk brandøvelse skal udføres mindst 1 gang om året.	Kopi af skriftlig dokumentation for udført brandøvelse.

12	Stedet har en godkendt <sup>3</sup> brand- og evakueringsinstruks i tilfælde af en ulykke, og personalet er instrueret i instruksens indhold, og kender de opgaver de er pålagt i tilfælde af evakuering.*	Brand- og evakueringsinstruksen er placeret hvor personalet jævnligt færdes (barer, indgangspartier mv).	Visuel kontrol.
		Restaurationen har og fører en driftsjournal.	Kopi af driftsjournal for de sidste 2 måneder.
		Ved certificering forpligter restaurationen sig til, at orientere Tryk den af projektledelsen, hvis brandmyndigheden påtaler fejl i forhold vedr. brandsikkerheden.	
13	Restaurationen har retningslinjer, der sikrer effektiv og systematisk afrydning af service.	Restaurationen har en nedskrevet procedure, der beskriver, hvordan en effektiv og systematisk afrydning af service praktiseres.	Kopi af nedskrevet procedure samt beskrivelse af hvordan dette implementeres/kommunikeres, fx som guidelines i personalehåndbog.
14	Restaurationen anvender ved adgangskontrol kun godkendte / autoriserede dørmænd / vagter til at varetage sikkerhedsfunktioner og adgangskontrol.*	Der forefindes kopier af dørmandsautorisationer på restaurationer med "egne dørmænd".	Kopi af dørmandsautorisationer for alle restaurationens dørmænd. Cpr. nr. sløres.
		Restaurationer, der anvender vagtselskaber, skal kunne fremvise en kopi af vagtselskabets autorisation.	Kopi af vagtselskabets autorisation.

<sup>3</sup> Brandvæsnet vurderer, at det ville kunne tilbyde den service at vejlede og efterse stedernes brand- og evakueringsinstruks vederlagsfrit.