

Kalasmmanualen

Senast uppdaterad 14 augusti 2009



Joachim Lundh
Driftchef 2009/2010

Innehåll

1 Vem är vem?	2
1.1 Kårallen och Kårservice	2
1.2 DC och DA	2
2 Vad kan man boka?	3
2.1 Baljan.....	3
2.2 Gasquen	3
2.3 Matsalen	4
2.4 Amfiteatern.....	4
2.5 Bastun.....	4
2.6 Grillar och grillplats	5
2.7 Vallmassivet med omnejd	5
2.8 Annonsbubblor och affischering	5
2.9 Tält.....	5
2.10 Hyror	5
2.11 Övriga lokaler.....	6
3 Lagar & sånt	6
3.1 Spriten	6
3.2 Brandskydd.....	7
3.3 Ordningvakter	8
3.4 Funkisvakter	8
3.5 Sjukvård.....	9
3.6 Hur många och hur länge	9
4 Praktiskt.....	9
4.1 Bokning	9
4.2 Öl och sånt.....	9
4.3 Mat.....	10
4.4 Biljetter, kårkort och kårallenkort	10
4.5 Lås	10
4.6 Radio	11
4.7 Ljud och ljus.....	11
4.8 Bankning	11
4.9 Skador.....	11
4.10 Försäkring.....	11
4.11 Urspårning.....	12
4.12 Städning.....	12
5 Till sist.....	12
5.1 DCs akutsida.....	12
5.2 Checklista	12
5.3 Fiffiga telefonnummer.....	13

1 Vem är vem?

1.1 Kårallen och Kårservice

Kårhuset Kårallen invigdes 2 juni 1987 efter åtta år av slit och pengaskramlande. Kårallen ägs av Akademiska Hus och hyrs av Universitetet och Kårservice. Kårservice är en serviceorganisation till kårerna, till lika delar ägd av Consensus, LinTek och StuFF. Universitetet hyr i sin tur ut matsalen och grillen till Eurest, som under Mattias Godnics ledning driver restaurangen. Kårservice sköter drift av övriga huset och agerar även hyresvärd för Bokakademin, kårer, sektioner och andra studentföreningar. Kårservice står också som huvudman för fester och andra arrangemang i huset. Kårservice ansvarige för Kårallen är driftchefen, Joachim Lundh.

1.2 DC och DA

Driftchef, DC, är en studenttjänst på heltid inom Kårservice. Driftchefen sitter ett läsår i taget. DC sitter på entréplan i Kårallen. Kommer man in via vindbryggan är det omedelbart vänster, rakt fram längs raket och sedan genom två dörrar. Till sin hjälp har DC ett antal Dagsansvariga, DA. DA är också studenter, och arbetar främst kvällar och helger då det är kalas, men finns även till hands dagtid.

Dagsansvariga läsåret 09/10 är Anna Andersson, Anni Ulfendahl, Carin Kvillborn, Erik Kronsell, Henrik Montelin, Nebojsa Blagojevic, Oscar Grandell, Sanna Ringqvist och Vedran Beglerbegovic.

DA är ansvarig för att gällande regler avseende brandskydd, alkohol, ljudnivåer etc. följs, och är alltid högsta höns på festen. Det finns alltid en DA tillgänglig när man hyr i Kårallen. Vilken DA som är i tjänst framgår (oftast) av listan på DC's dörr.

2 Vad kan man boka?

Hos DC kan man boka följande:

- Baljan
- Gasquekällaren (Gasquen)
- Amfiteatern
- Bastun
- Grillar
- Grillplats i märkesbacken
- Plastbubblor för affischering
- Lakansplatserna på Corson
- Tält

För all bokning i och omkring Kårallen gäller att den förening som bokar måste vara godkänd av LUST. LUST står för Linköpings Universitets Studentkårer och är kårernas samarbetsorgan. Alla kårer, sektioner och etablerade föreningar är LUST-godkända. Den som vill bli godkänd kontaktar LUST's ordförande på ordf@lust.liu.se.

2.1 Baljan

Baljan hyrs dagtid (vardagar 08-17) av Sektionscafé Baljan. Området bakom disken hyrs av Baljan dygnet runt. Dessutom har Baljan rätt att lämna kvar sina möbler över natten.

Detta får följande konsekvenser:

- Baljan kan endast hyras kvällar och helger. Övrig tid hänvisas till Baljanstyret.
- Vill man använda Baljans möbler måste man prata med Baljanstyret.
- Vill man inte använda Baljans möbler måste dessa bäras undan och sedan bäras tillbaka.

Baljanmöblerna forslas lättast undan med hjälp av tillhörande vagnar som man lämpligast frågar DA om. Dessa placeras sedan med fördel i gamla matsalsgången, i norra länken, utanför hemliga toaletten och i postrummet.

Möblerna staplas som högst i två lager. Försöker man med fler kan det hända att det understa går sönder, vilket kan bli dyrt. De stoppade möblerna är också mycket

svåra (dyra) att få rena ifall det skulle bli fläckar. När man sedan skall bära tillbaka möblerna konsulteras lämpligen möbelkartan som finns uppsatt i städskrubben.

Ingenting får finnas i trapphus, utrymningsvägar eller framför dörrar. I Baljan får vägen mot norra länken inte vara smalare än mellan disken och pelaren mitt emot (Se figur sid 8). Fråga DA som gärna hjälper till att peka. Frågar man inte DA kan det hända att denne kommer och pekar ändå. Då blir det oftast mycket jobbigare.

Baljan har ytterligare information på sin hemsida, <http://www.baljan.studorg.liu.se/>

DA anpassar belysningen till rätt nivå i våra käcka elskåp. Belysningen måste kunna tändas fort i en nödsituation och lampor får därför aldrig skruvas ur. Prata istället med DA om det är för ljus.

Våren 2003 installerades en rökgasfläkt som gör det möjligt att elda i baljans öppna spis. Det är mycket viktigt att fläkten är tillkopplad när man eldar, annars kommer det ryka in och brandlarmet kommer ofelbart att gå. Och det kostar pengar. Ingen eldning får ske utan driftchefens tillstånd.

2.2 Gasquen

I Gasquen finns en fast fatölsanläggning med sex tappar. DA vet hur den fungerar och instruerar gärna. Är man inte förtrogen med anläggningen ber man lämpligen om en demonstration i god tid, då det ofta brukar bli lite stressigt framåt öppningsdags.

I Gasquen kan man duka för 130 personer. Bord, stolar och kompletta kuvert bestående av tallrik, sopptallrik, assiett, bestick, ölglas, rödvinsglas, fördrinksglas, vattenglas, kaffekopp, snapsglas och punschglas finns att tillgå på plats och ingår i hyran.

I köket finns kyl och frys, en spis, ett stekbord, en varmluftsugn och en diskmaskin. När man använder spis eller

ugn måste ventilation och luftrenare vara tillslagna.

Nuera är husets kök utrustat med ett stekbord. Stekbordet genererar något mindre os än om man steker på spisen vilket medför att man kan steka mer samtidigt nu än tidigare om man använder stekbordet. Luftrenaren klarar dock inte av hur mycket som helst, stek med måtta. DA har koll på hur spis och ventilation fungerar.

Diskmaskinen är av storkökstyp och kräver list och snits för att fungera på rätt sätt. En instruktion finns på väggen, DA visar gärna.

I Gasquen finns en knapp för forcering av ventilationen. Det kan vara vettigt att köra den lite då och då på större fester. Annars blir det lätt lite mycket stekos och/eller svettigt när Gasquen är full av folk.

En annan sak att tänka på när det gäller mat är att till större fester måste maten som skall serveras köpas via Kårservice. Vad som anses vara en stor fest avgör DC. Mer om maten står i bilaga 1. Vill man låna köksutrustning beställer man detta hos DC. DA lämnar ut och tar emot. Alla differenser mellan utlämnat och mottaget faktureras arrangören, som också ansvarar för att kontrollera att DA räknat rätt.

I Gasquen finns endast sådant man har beställt i förväg och t ex diskmedel, handdukar, folie, gladpack, påsar, stålull, kryddor och engångsprylar får man alltså fixa själv.

Gasquen är utrustad med CD-spelare, kassettdäck, förstärkare och högtalare, som man får låna gratis när man hyr lokalen. Scenljuset i Gasquen tillhör däremot Forte, (se 4.7) som har en liten finurlig kontroll de gärna hyr ut. Olovligt nyttjande av scenljuset är förbjudet och faktureras.

När man hyr Gasquen ingår även nanorummet och stolsförrådet.

2.3 Matsalen

Matsalen och grillen bokas hos Mattias Godnic på Eurest på telefon 070 - 461 75 07. I matsalen så är det Mattias och Eurest som har tillstånd, vilket betyder att alkohol dit måste beställas av honom. Detta är dock en sanning med modifikation då man kan be DC söka samutnyttjat tillstånd och på så vis kunna servera alkohol från Kårservice även i matsalen. DC vill veta vad som händer i huset, så tala om ifall ni bokat matsalen eller grillen.

En hel del elkraft finns att tillgå på scenen. Notera dock att alla uttag efter väggen sitter på samma 10A-säkkring, så här bör man inte lasta särskilt hårt.

Vid större sittningar anlitas med fördel en rutinerad hovmästare som leder servitörernas arbete. DC har tips om lämpliga kandidater. När man städar matsalen skall den endast sopas. All våtstädning måste göras av lokalservice. Inhyrd städning är alltså obligatoriskt när man använder matsalen.

2.4 Amfiteatern

Amfiteatern lämpar sig utmärkt för både sektionmys och utekravall. Sedan maj 2003 har Kårservice permanent tillstånd för uteservering i Amfiteatern. Det betyder att, precis som inne i kårallen, måste all alkohol beställas genom DC. För större arrangemang måste också särskilt polistillstånd sökas, eftersom vårt permanenta ordningstillstånd endast gäller inomhus. Generellt gäller att alla arrangemang för vilka tillstånd måste sökas måste bokas i mycket god tid, åtminstone en månad innan. Myndigheterna är inte världssnabba ska också tilläggas.

2.5 Bastun

Kårallens bastu får man låna gratis om man sköter sig och städar ordentligt. Tänk på att utskänkingsreglerna (se 3.1) gäller även när det i övrigt är tomt i huset. Den som bokar Gasquen har förtur till bastun och bestämmer om man vill ha någon annan

som bastar under sitt arrangemang. I bastun finns sedan 2004 en öltapp.

2.6 Grillar och grillplats

Grillplatsen i märkesbacken får man låna gratis, och på egen risk utan att säga till om man vill. Vill man vara lite säkrare på att inte bli bortkörd rekommenderas att boka hos DC. Det är mycket viktigt att vi sköter denna grillplats, så att vi får behålla den. Skräp, burkar och flaskor ska slängas i för ändamålet avsedda soptunnor. Elden skall vara ordentligt släckt när man lämnar platsen. Det kan vara lämpligt att ta med en eller ett gäng vattenhinkar.

Det finns också åtta grillar av bensinfatstyp att låna. DC tar 500 kr i deposition per grill. Självklart är grillarna hela och rena när de lämnas tillbaka och saker att rengöra dessa med får man stå för själv. Är grillarna inte tillräckligt rena får man inte tillbaka depositionen.

2.7 Vallamassivet med omnejd

Om ni planerar att ha aktiviteter i Vallamassivet och Valla fritidsområde, bör ni först ta kontakt med markägaren. Se dessutom till att det är ordentligt städad när ni lämnar stället. Detta gäller naturligtvis samtliga utomhusarrangemang.

2.8 Annonsububblor och affischer

Det finns 20 annonsbubblor i Norra länken, Bokabkorridoren och trapphuset. 15 av dessa går att boka, dock max 3 bubblor under max 2 veckor. Bubblorna bokas i en lista utanför DC's dörr.

Det finns också två anslagstavlor i huset. De är placerade vid entrén vid Bokab och vid trapphuset i norra länken. Här får hyresgäster i Kårallen och studentföreningar godkända av LUST (se 2) affischa. Privat affischering (typ köpes/säljes) och kommersiell affischering (typ mobiloperatörer, rockkonserter och nattklubbar) är inte tillåten. Det blir väldigt lätt kaos på anslagstavlor, tänk därför på att det tillhör vanlig hyfs och fason att endast sätta upp en affisch och att inte

affischa över någon annans anslag. Affischna tas sedan givetvis ner när evenemanget är över.

Affischering på övriga platser; pelare, dörrar o dyl. är förbjudet och kommer att rivas ned. Dessutom kan ni räkna med att DC blir mycket ilsken när folk gör ofog i Kårallen. DC har rätt att fakturera arbetskostnaden för borttagandet av felaktigt uppsatta affischer.

2.9 Tält

Sedan juni 2002 är LinTek stolt ägare av fyra partytält av proffstyp. Tälten har måtten 6x6 meter och förvaltas av LinTeks Tältutskott. DC är bokningsombud. Tälten finns att hämta på skolområdet och kostar 300 kr per tält och tillfälle att hyra.

2.10 Hyror

Hyrorna består av en fast del och en rörlig del. Den fasta delen beror av lokal och dag enligt följande:

	Baljan	Gasquen
Torsdag	1500	Endast rörlig
Fredag & Lördag	2000	Endast rörlig
Övriga dagar	0 kr	Endast rörlig

Det finns två typer av rörlig hyra. För att mindre sällskap ska kunna ha råd att vara i gasquen har den fasta hyran där tagits bort och ersatts med en rörlig hyra. Den rörliga hyran är alltid 15 kr per gäst, oavsett veckodag och hur mycket som hyrs ut.

Hyr man både Baljan och Gasquen adderas hyrorna.

Det man ska tänka på är att Eurest tar ut hyra separat för matsalen, 5000 kr.

Vill man endast hyra Gasqueköket kostar det 350 kr. Porslin och köksutrustning kan hyras för 200 kr oavsett mängd. Naturligtvis har den som hyr Gasquen förtur till både kök och köksutrustning dvs

har man endast bokat köket kan bokningen bli struken om någon vill boka hela Gasquen för en fest.

2.11 Övriga lokaler

Bokning av lektionssalar görs hos lokalbokningen i Origo. Även Skrivsalen bokas hos lokalbokningen, men skall ni ha sittning där är det smidigare att prata med Mattias direkt, så sköter han bokningen.

Även hos lokalbokningen gäller att den som bokar måste vara godkänd av LUST (se 2).

En utmärkt person att prata med om arrangemang på och omkring skolområdet är Christer Carlsson.

Han är universitetets studentkontakt och sitter på Studenhälsan i hus Zenit. Han har varit med länge och vet hur man kryssar sig igenom byråkratin på bästa sätt. Christer är alltid på studenternas sida och är även väldigt bra att ha att göra med om man stöter på problem.

3 Lagar & sånt

3.1 Spriten

Sverige har en mycket rigorös alkohollagstiftning. Lagen är skriven med folkhälsan i första rummet, vilket tar sig uttryck på många sätt. Vill man göra en grov förenkling kan man säga att det skall vara dyrt och krångligt att bli full.

Den som vill servera alkoholhaltiga drycker måste ha utskänkningstillstånd. För Kårallen finns två tillstånd. Mattias på Eurest har ett för matsalen och grillen. Driftchefen på Kårservice har ett för övriga huset samt för amfiteatern och innergården. Det är tillståndshavaren, eller dess ställföreträdare (DA), som under personligt straffansvar tillser att den omfattande regelfloran i samband med alkoholhanteringen följs.

Detta får en mycket viktig konsekvens; DC/DA är högsta chef! Dennes ord är alltid lag! Detta gäller naturligtvis alla frågor som kan uppkomma, inte bara om

sprit och alkoholservice. Vid eventuell regeldiskussion har DA tolkningsrätt.

Det är själva serveringen som är den springande punkten. All alkoholhaltig dryck måste serveras, självservering är inte tillåtet. Den som serverar skall självklart vara nykter, och skall vägra servering om ”hinder föreligger”. Hinder föreligger om gästen inte får serveras enligt tillståndet. I vårt fall betyder det att alla gäster skall vara 18 år fyllda och antingen vara inskrivna studenter vid svenskt universitet/högskola eller gäst till en student vid LiU. Hinder föreligger också om gästen är ”märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel” (AL 3 kap §8). Det betyder att om gästen är för full, ger man honom något annat att dricka, exempelvis vatten.

En annan intressant punkt är att endast tillståndshavaren, och då vid normala kontakter med sina leverantörer, får ta alkoholhaltig dryck in och ut ur tillståndsområdet (huset). Detta ger två konsekvenser. För det första får ingen, vare sig arrangör eller gäst, ta med sig egen alkoholhaltig dryck hit. All alkoholhaltig dryck måste beställas genom DC (eller Mattias). För det andra får ingen, vare sig arrangör eller gäst, ta med sig något ut ur huset. Gästen måste lämna den halvt urdruckna ölen inne i huset när han går ut och arrangören måste lämna kvar den halvfulla citronvodkan i Kårallen.

Dessutom, alkoholhaltig dryck får endast lagras i DC's förråd, alltså inte i sektionsrum, kontor, utskottsrum, fikarum eller andra platser. Driftchefen har, enligt hyresavtal med resp. sektion/förening, rätt att ta ut vite om 5000 kr och även vråka hyresgästen om detta inte följs.

Vidare gäller att lagad mat måste erbjudas i samband med alkoholservice. En micrad Gorby i sitt fodral är inte lagad mat. Inte heller en mobiltelefon med vars hjälp man kan ringa efter pizza. Är man osäker på vad som skulle kunna vara lagad mat frågar man DC.

En annan regel värd att nämna är att ingen alkoholhaltig dryck får blandas eller späs utan kunden kan se detta. Det är heller inte tillåtet att tappa om sprit till en annan flaska om man inte har tillstånd för tillverkning av alkoholhaltiga drycker. Vad detta innebär är att man inte längre kan blanda sina egna shots, utan får beställa en färdigblandad variant.

Självklart är alla som jobbar, oavsett uppgift, nyktra hela tiden.

För den som vill förkovra sig djupare i svensk alkohollagstiftning finns den, med kommentarer och i fulltext, hos DC. Sammanfattningsvis kan dock sägas att svaret på de flesta frågor av typen "Får man...?" är "Nej" och svaret på de flesta frågor av typen "Måste man...?" är "Ja".

Avslutningsvis bör sägas, att oavsett vad man privat har för inställning till enskilda regler, gäller att detta är vad vi har att rätta oss efter. Jag tar mitt jobb på allvar. Eftergivenhet i de här frågorna riskerar vårt tillstånd, vilket är en absolut nödvändighet för kalasverksamheten i Kårallen. Därför hanterar jag alla frågor som rör alkoholhantering i huset professionellt och förväntar mig samma attityd från alla som kommer i kontakt med verksamheten.

3.2 Brandskydd

Kårallen är byggd av mycket trä och brinner bra. Sedan hösten 2004 finns en handling som heter "Systematiskt brandskyddsarbete för Kårallen" som även den finns att läsa på DC's kontor.

Baljan är sprinklad, varför endast en tross (50mm aluminiumrör, att hänga ljuseffekter i) får placeras mellan räckena.

Vad gäller dekor är principen att ingenting som brinner, eller kan brinna, får sättas upp. Vad som brinner, eller kan brinna, bestämmer DC och DA varför det kan vara på sin plats att diskutera igenom sina dekoridéer i god tid innan. Det är tråkigt att lägga massor med tid på ett dekorarbete som sedan inte kan användas.

Brandlarmet låter som en gammaldags skolklocka (förutom i matsalen där det är en röst som säger att det brinner) och är känsligt för det mesta, i synnerhet cigarettrök och effektrök. Det första brukar dock inte vara något större problem då Kårallen är rökfri sedan många år. Ibland glömmar tyvärr någon det varför en påminnelse är på sin plats. Dock väntar inte larmet på några förklaringar, så släck cigaretten först och påminn efteråt. Den som vill röka går lämpligen ut och bort en bit från huset. DA och ordningsvakter kan avvisa den som röker inomhus. Ersättning för "förlorad fest" utgår ej. Rökförbudet gäller självklart hela huset och hela dygnet, utan undantag.

Effektrök finns av olika typer, Forte (se 4.7) har god koll på vad som går och inte går att använda. Tänk på detta vid bokning av band etc, så de är förberedda på att de ofta inte kan få den rök de tänkt sig. Att ha effektrök är ingen billig historia i kårallen. Eftersom brandlarmet måste stängas av måste en utbildad brandvakt (läs DA) finnas på plats och ersättningen till kårservice för denne uppgår till 300 kr per timme. Utöver detta behövs 4 eldvakter till som sitter på utsatta poster hela kvällen och vaktar så att inte kåken brinner ner.

Ett brandlarm utlöst under en fest är inte på något sätt en partyhöjare. Förutom att det naturligtvis som gäst är väldigt trist att stå ute och frysa en februarinatt, tappar också arrangören dels de 4000 kr en utryckning brukar kosta, plus en massa försäljningsintäkter.

Om nu olyckan är framme och det börjar brinna gäller naturligtvis det vanliga, dvs i prioriteringsordning:

- Rädda personer i omedelbar fara
- Larma räddningstjänst
- Släck om du bedömer det möjligt.

Det snabbaste sättet att larma räddningstjänst är att slå in en av larmknapparna, dessa finns vid de flesta utgångar. Råkar man ha radio går det också bra att använda sig av den. Har man vare

sig koll på larmknappar eller radio improviserar man på lämpligt sätt. Att ringa 112 från mobiltelefon är ett bra sätt. Fördelen med att använda larmknapp eller radio är dock att utrymningsrutinen kommer igång samtidigt som räddningstjänst larmas, så värdefull tid sparas. Ringer man alarmering direkt bör man alltså inte nöja sig med det utan ordningsvakt eller DA måste underrättas snarast så att evakueringen påbörjas.

När larmet går gäller följande:

- Alla larm är skarpa larm.
- Musik stängs av, ljuset tänds.
- Alla skall ut ur huset, alltid.
- DA, ingen annan, kontrollerar var det brinner och motringer ev falsklarm.
- Räddningstjänsten kommer alltid.
- Ingen går in igen innan DA meddelat att det är säkert att göra så.

De närmare rutinerna kring utrymning går igenom, av ordningsvakter eller DA, före festens början. Det är viktigt att alla som jobbar är med då.

Man får inte övernatta i Kårallen. Huset är inte brandklassat som bostad.

3.3 Ordningsvakter

På alla större fester jobbar minst fyra ordningsvakter. Vakter från Herrgård'n anlitas. De är oftast själva studenter och har lång erfarenhet av att jobba på Kårallen. Numer bokas vakterna av DC, vilket gör det ännu viktigare att arrangörer tidigt (mer än en månad i förväg) talar om för DC vilka planer man har för festen och vilka delar av huset man tänkt att ha öppet.

Vakterna går i par om 2 och vid fester över 1000 personer behövs 3 st vaktpar annars 2 st. Vakternas uppgift är att se till att det råder allmän ordning, alltså ta hand om bråk, stök och fylla.

Under den värsta rusningen vid insläppet finns vakter oftast vid vindbryggan. Vakterna kontrollerar legitimation och studentkort, detta för att kontrollera att alla besökare är välkomna på festen.

Det finns tyvärr personer som har gjort bort sig och därför inte är välkomna på fester på Kårallen. Eftersom både hg och Kårallen ägs av samma organisation så är man utesluten från båda ställena om man inte är välkommen på ett av dem.

Med anledning av detta är Bokab-ingången endast till för festerister och gäster. Av samma anledning är gasqueutgången endast en utgång om man inte har öppet i amfiteatern.

Vakterna börjar alltid 30 minuter innan festen startar, och brukar då ha en genomgång med alla jobbare. På genomgången går vakterna igenom vad som gäller vid brand, bråk, alkoholpolicy, hur man får tag på vakterna under kvällen etc. Här presenteras även DA och sjukvårdare för kvällen. Lämplig samlingsplats är i Bokab-korridoren.

Efter stängningsdags ser vakterna till att huset är tomt samt går en runda utomhus. Detta tar normalt en halvtimme.

3.4 Funkisvakter

Arrangören är ansvarig för att onödigt spring i de ytor som inte upplåts till fest minimeras. DA avgör vad som är onödigt spring.

För att hålla folk på rätt plats bemannar man lämpligen poster på följande platser;

- Utgången vid vindbryggan
- Entrén vid Bokab
- Norra länken
- Utanför pumprummet/bastun
- Bakom Gasquen
- Entrén vid Gasquen
- Nödutgångar i matsalen, minst två poster
- Matsalsingången, norra dörren, om alkohol måste hejdas.

Lämpligen upprättas dubbelposter. Både för att det är vansinnigt tråkigt att sitta vakt själv, och för att posten inte skall lämnas obemannad vid byten eller när någon behöver springa efter hjälp eller uträtta andra bestyr.

3.5 Sjukvård

På större fester måste sjukvårdare finnas. Studenter ur kravallsjukvårdsgruppen anlitas med fördel och de använder vilrummet bakom gasquen som "sjukstuga". De nås på kravallsjukvard@ks.liu.se, men bokas numera av DC, så var ute i god tid med era planer.

Ha en bil med nykter förare till hands för att kunna göra sjuktransporter. I sjuktransporterna ska man ALLTID åka minst 2 st nyktra personer, gärna en av varje kön.

Kravallsjukvårdare innebär att man har minst grundläggande kunskaper i första hjälpen och finns till hands som medmänskligt stöd. Kravallsjukvårdare är en trygghet för er som jobbar.

3.6 Hur många och hur länge

Gränserna för hur många som samtidigt får vistas i huset är:

Baljan	300
Gasquen	250
Baljan + Gasquen	800
Baljan + Gasquen + matsalen	1200
Amfiteater	2000

Att vid större fester även bygga en gång från Gasquens entré till matsalen med hjälp av byggstaket är att rekommendera, baljantrappan blir annars väldigt trång.

Angående amfiteatern noteras att om den används ihop med någon del av huset gäller husets siffror, används till exempel Gasquen och Amfiteatern är maxantalet 250 personer.

Hålltiderna som gäller är:

11.00 Tidigaste servering av alkohol.

15.00 (vard) Lunchserveringen i matsalen/grillen slutar. Hänsyn måste visas till kvardröjande gäster, samråd med

personalen bör ske innan man börjar stöka omkring.

17.00 (vard) Baljan ledig, även här visas hänsyn mot kvardröjande gäster.

19.00 Tidigaste starttid för disco.

02.45 Sista beställningen.

03.00 All alkoholservice och annan verksamhet avbryts.

03.30 Huset utrymt.

4 Praktiskt

4.1 Bokning

All bokning sker hos DC. Undantaget matsalen och grillen som bokas hos Mattias. De större festerna under året är redan bokade på ett bokningsmöte i våras. Kallelse till nästa års bokningsmöte kommer någon gång i vår. Det är viktigt att gå på bokningsmöte om man är intresserad av fest, då först till kvarn gäller.

Se till att prata igenom festen i god tid innan med DC. Det är bättre att förkasta vissa idéer redan på planeringsstadiet än att behöva panikåtgärda på plats om DA dömt ut en barplacering, dekortyp eller annat.

Vill man skissa lite olika lösningar finns kartor hos DC.

Köksutrustning beställs av DC i god tid (runt en vecka) före arrangemanget.

Det går inte att beställa saker för tidigt.

Obs! **Senast tre arbetsdagar före arrangemanget kontaktar ni DA**, och gör upp vilka tider för insläpp och annat som gäller. Vem som är DA framgår av listan på DCs dörr. Om DA inte kontaktas kommer DA inte dyka upp. Det blir då en ganska kort fest.

4.2 Öl och sånt

Öl, cider, vin och sprit beställs av DC senast två veckor innan arrangemanget.

Kårservice har skrivit ett huvudleverantörsavtal med Spendrups. All fatöl måste vara ur Spendrups sortiment. I fatölspriset ingår tapphyra och den kolsyra som behövs för fatölsförsäljningen.

All öl/cider som serveras i Kårallen serveras i plastglas. Detta gäller även flasköl. Bakgrunden är olyckor som hänt när flaskor tappats mellan väningsplanen i baljan. Undantag kan medges vid sittningar. Diskutera saken med DC.

Vin, sprit och övriga alkoholdrycker beställs också av DC. Vi har ett, i de flesta fall, helt tillräckligt basutbud. Vi kan dock ta hem hela Systembolagets sortiment. I dessa fall är det samma framförhållning som vid beställning av öl som gäller. Alla flaskor som lämnas ut av DA faktureras arrangören. Öppnade flaskor, i rimliga mängder, kan lämnas tillbaka. Tänk på att aldrig bryta en kartong om inte innehållet skall användas.

Har man slattar kvar som man inte vill hålla ut går det bra att spara dem till en annan gång. De aktuella flaskorna lämnas då till DA och förvaras i Kårservices förråd. Slattar sparas skälig tid. Vad som är skälig tid avgör DC, efter sinnesstämning och plats i förrådet. Känner man på sig att det nog gått rätt länge ber man snällt om förlängning. På sommaren städas förrådet ovillkorligen ut.

4.3 Mat

Som framgått i 3.1 måste mat tillhandahållas vid alla arrangemang när man säljer alkohol. Det tillhör god personalvårdspolicy, och är tradition i huset, att alla som jobbar under kvällen, DA, ordningsvakter, sjukvårdare, discofolk, funkisar med flera, bjuds på mat. Det blir gärna varmt och slitigt så fri och i praktiken obegränsad tillgång på läsk/mineralvatten vinner man på i längden. Andra småsaker, som att ha ett rum där personalen kan ta det lugnt mellan passen, eller att ställa fram en välfylld godisskål i gasqueköket, gör underverk för arbetsmoralen!

4.4 Biljetter, kårkort och kårallenkort

När ni släpper biljetter till större fester, försök kvotera ett rimligt antal biljetter till Norrköping och Hälsouniversitetet. Tag

kontakt med dem som är verksamma på respektive ställe och samordna biljettsläppen. Det är även bra om ni informerar DC i god tid om när och hur biljettsläppet går av stapeln.

Kårservice expedition samt DC brukar nämligen få en hel del frågor rörande detta och då är det bra att kunna svara rätt.

För att komma in på fest på Kårallen måste man ha med sig kårlegitimation och fotolegitimation. Kan man inte uppvisa detta vid entrén får man vända hem igen för att hämta sina papper och det är trist. Se därför till att informera om detta vid biljettförsäljning, samt skriv ut på biljetten ”Medtag giltigt kårleg samt legitimation”.

Endast studenter med giltig kårlegitimation får komma in på fest här. Ska man ta med sig gäster gäller principen ett kårleg – en gäst, givetvis kommer man då in samtidigt som sin gäst. Gästen måste ha fyllt 18 år och värden måste vara student vid Linköpings Universitet. Studenter vid andra universitet/högskolor behöver inte gå som gäster, men får heller inte ta med någon gäst.

Tänk på att fixa en entréstämpel att ha vid insläppet. Ta något ”unik”, t ex en stämpel med sektionslogga på eller liknande.

Alla anställda och arvoderade vid kårerna och Kårservice har kårkort. Driftledningarna vid studentställena har driftkort. Innehavaren av ett kårkort/driftkort har alltid fri entré till Kårallen, oavsett vilket arrangemang som pågår i huset. Aktuella personer ska kunna legitimera sig med både kårkort/driftkort och legitimation. Kom till DC för att titta på hur korten ser ut.

4.5 Lås

Alla dörrlås av typen KABA kan programmeras. I samband med större fester brukar DA programmera om ytterdörrarna så att bara ett fåtal nycklar fungerar.

Även andra dörrar, till konferensrum, sektionsrum etc. kan programmeras. Prata

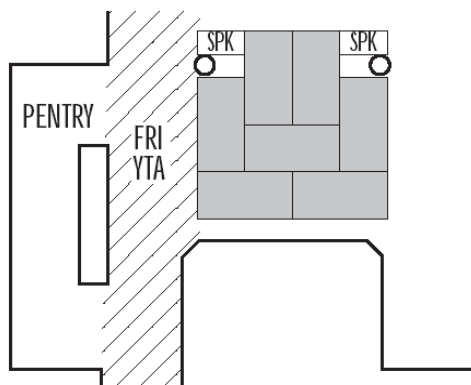
med DC om ni vill begränsa behörighet till vissa rum under er fest.

4.6 Radio

Kårservice har 15 st komradios som används på stora fester. Arrangören kan hyra dessa till en kostnad av 100 kr/st. Av dessa använder ordningsvakter, sjukvårdare och DA fyra eller fem stycken (se 3.3).

4.7 Ljud och ljus

I Kårallen finns Forte, en mycket kompetent och händig ljud- och ljusförening. Forte ordnar med glädje och precision disco, konserter, karaoke, trubaduranläggningar eller vad annars man kan behöva. Forte har jobbat i och omkring Kårallen sedan 1989 och kan huset bättre än de flesta. Se www.forte.studorg.liu.se. Bokningar bör göras i god tid innan kalaset. Skall man ha upp saker i matsalstaket behöver man en skylift. Lennart Borell på Husservice i A-huset har en sådan man kan hyra. Han har också scenpodier som passar utmärkt om man vill bygga mixplats i matsalen eller ha band i baljan. Figur 1 visar hur man bygger ihop podierna i baljan.



Figur 1: Bästa sättet att placera scenpodier i baljan

Soundcheck får aldrig ske vardagar före 17.00. Om tentamen pågår i Skrivsalen måste man avvakta tills denna är avslutad. Tentamen förekommer, som bekant, även på lördagar. Vidare sker inlastning av ljud- & ljusprylar i samråd med DC eller DA.

Korridorer och nödutgångar får under inga som helst omständigheter blockeras.

4.8 Bankning

Officiellt arrangerar Kårservice alla fester på Kårallen, och ni som arrangör jobbar för Kårservice.

Vid all försäljning som rör Kårservice lager, dvs i praktiken alkoholen, måste kassaapparater användas och pengarna bankas av DA vid kvällens slut.

Gå igenom prissättningen med DA tidigt under kvällen, så kassaapparaterna kan programmeras rätt.

Beroende på om försäljningen täckt kostnaderna kommer senare en utbetalning att ske eller en faktura att skickas.

Utbetalningen kallas aktivitetsstöd.

Kassören är välkommen att komma till DC och prata om det här om något är oklart.

4.9 Skador

Skador på Kårallens inventarier, porslin som saknas m.m. ersätts av ansvarig förhyrare. Tänk på att man som arrangör även kan bli ersättningsskyldig för skador som sker utomhus.

Det är festarrangörens ansvar att se över den/de lokaler som hyrs, samt omkringliggande ytor innan festen tar sin början. Eventuella fel och brister som upptäcks ska besiktigas av DA innan festen. DA har en inspektionslista som ni kan använda när ni kontrollerar eventuella fel och brister. Alla skador eller brister som upptäcks efter festen kan komma att faktureras festarrangören.

4.10 Försäkring

Kårservice har tecknat en ansvarsförsäkring som täcker alla arrangemang i Kårallen. En ansvarsförsäkring täcker personskador (inte sakskador) som uppkommit på grund av arrangörens försumlighet eller vårdslöshet. Om någon kräver skadestånd av er som arrangör på grund av en skada, kontaktar ni DC. DC kontaktar i sin tur försäkringsbolaget, som tar hand om alltihop.

4.11 Ursparning

DC, DA och ordningsvakt har rätt att stänga ett kalas som sparat ur. De avgör själva om detta har hänt. Missköts alkoholförsäljningen eller festen överhuvudtaget, kommer detta att drabba all festverksamhet i Kårallen eftersom vi riskerar att förlora våra tillstånd.

4.12 Städning

Arrangören är ansvarig för att det är helt, rent och snyggt på hela universitetsområdet, åtminstone runt Kårallen. Se alltså till att ni har era gäster där ni vill ha dem. Observera att det alltså även skall städas utomhus!

För att ni lättare ska kunna ”ro i land” uppdraget att få Kårallen med omnejd ren, finns en städlista att hämta hos DC. DA kommer att kolla städningen och godkänna den innan ni är klara, följ dennes anvisningar. Dålig städning kan mycket väl faktureras i efterhand, med en ruskig timpenning!

För ”småsaker” finns en städskrub i Baljan och en i Gasqueköket. Håll dessa skrubbar i ordning, ställ tillbaka alla prylar och säg till om något fattas. Följ de regler som finns på städskrubbdörren, annars blir DC/DA väldigt ilska! Under fester har ni som arrangör tillgång till Gasquen och i städskrubben där finns dessa förbrukningsartiklar.

Städpersonalen på Kårallen ställer upp med städhjälp. Kontakta då Ann-Charlotte Björk på Lokalservice för bokning.

Hon nås på 070-8280450 och ann-charlotte.bjork@liu.se. De erbjuder en typ av städning som kostar 3200 kr på vardagar och 3800 kr på helgen (fest på fredag eller lördag). Gasqueköket städar man alltid själv. Städpersonalen städar inte där. DC har listor med innebörden av städningen i detalj. Sopor slängs i containern vid Kårallens lastbrygga. Alla sopsäckar skall knytas eller ”najas” ihop. Om Containern är full får sopor ej läggas utanför – kontakta DC eller DA!

Glas slängs i glaskrossen vid Kårallens lastbrygga. Alltså, släng inte glas i containern. Skräp som i efterhand hittas på fel plats placeras i lämpligt sektionsrum.

5 Till sist

Kårhuset Kårallen är vårt gemensamma hus och skall förhoppningsvis finnas kvar även när vi har lämnat universitetsvärlden. Var således rädd om kåken och prylarna i den! Kom ihåg att DC och DA finns till hands för ER, festarrangörens, skull. Det är meningen att vi ska svara på frågor och komma med tips och goda råd när ni ska arrangera er fest på Kårallen. Var därför aldrig rädda att hälsa på DC's kontor på entréplan i Kårallen. För att underlätta för DC så är det viktigt att ni tänker på er egen internkommunikation så att inte flera kommer och frågar samma sak.

Med hopp om ett mycket gott kalasår! (Allt var väl inte bättre förr?)

5.1 DCs akutsida

För att underlätta obekvämt arbetstid för DC/DA och andra så finns det numera pdf-filer av olika listor på Kårservice hemsida, www.karservice.se. Där kan man hitta porslinslista, ölbeställningslista, vin/sprit-beställningslista, kontaktinformation till DA samt ett exemplar av denna Kalasmanual. Kom gärna med synpunkter på vad som mer borde finnas eller inte finnas på denna sida!

5.2 Checklista

- Öl och sprit, beställs i tid.
- Beställ porslin/köksutrustning
- Ordningsvakter
- Sjukvårdare
- Städning, gör städschema
- Växelkassa
- Stämplat till entrén
- Tydliga jobbscheman för kvällen
- Snacka igenom arret med DC i god tid (minst en månad).
- Kontakta DA minst 3 dagar innan arret!

5.3 Fiffiga telefonnummer

Driftchef kontor 013-282880
Mobil 070-6828571

Dagsansvariga

Anna Andersson 070-6469588
Anni Ulfendahl 070-4367686
Carin Kvillborn 073-6786988
Erik Kronsell 073-5455189
Henrik Montelin 070-2850841
Nebojsa Blagojevic 070-2058044
Oscar Grandell 070-3433370
Sanna Ringqvist 076-3401733
Vedran Beglerbegovic 073-6636294

Universitetet Christer Carlsson 013-281390
Husservice Lennart Borell 013-284086
Eurest Mattias 070-4617507
Lokalservice Ann-Charlotte Björk 070-8280450
Forte Bokningsansvarig 070-6129991
Herrgår'n kontor 013-260520
Herrgår'n kök 013-260514
SOS Alarmering 112
Polisen 013-241000
Räddningstjänsten 013-207000
Jourläkare 013-225520
Jourtandläkare 013-162440
Taxi Taxibil 013-146000
Taxi Kurir 013-101000

Bilaga 1 – Mat

Vid större fester måste maten i Gasquen från och med hösten 2006 beställas via DC. Bakgrunden till detta är striktare livsmedelslagar som i princip innebär att den som serverar mat måste ha koll på livsmedlet från embryo/frö tills det når munnen på personen som skall äta maten. Maten beställs från beställningslistan som finns hos DC eller på nätet. Beställningen skall vara DC till handa senast 3 arbetsdagar före arrangemanget. Viktigt är också att ta upp maten i god tid innan arrangemanget så att både arrangör och DC är nöjda.

Då livsmedel inte är riktigt lika enkelt att lagra som alkohol kommer inte samma generösa regler angående tillbakalämning att kunna tillämpas. Den mat som du beställer är också den du betalar för, Kårservice har ingen möjlighet att köpa tillbaka eller lagra livsmedel åt någon arrangör.

Även andra livsmedel än de som står med på beställningslistan går att köpa in, prata med DC så ska det mesta gå att lösa. Listan är dock baserad på vad som serverats på 90% av de större festerna i Gasquen det senaste året och borde räcka ganska långt.

Men som sagt, det mesta går att lösa bara man pratar igenom det i god tid innan.