



STICHTING VERANTWOORD ALCOHOLGEBRUIK SURINAME



Persbericht: Lancering EVAS door STIVASUR

De **EVAS**, E-learning Verantwoord Alcohol Serveren, is een innovatief product van de Stichting Verantwoord Alcoholgebruik Suriname (STIVASUR). Gelanceerd op 24 juni 2024 in de Royal Ballroom van Torarica.

Stel je voor: je staat achter de bar en een jonge heer die niet ouder lijkt dan 17 jaar bestelt een biertje. Even later zie je een oudere persoon alcohol halen voor een groep jongeren. Maar zijn ze wel écht ouder dan 18 jaar? Dan is er nog die ene gast die na een paar glazen steeds vrijer en zelfs lastig kan worden. En wat doe je als een klant na meerdere drankjes zelfverzekerd, maar duidelijk aangeschoten, achter het stuur wil stappen?

Onverantwoord alcoholgebruik. Serveerders, bartenders en horeca-eigenaren worden hier vaak mee geconfronteerd, evenals het uitgaanspubliek. Het zijn de gasten die zich soms hieraan schuldig maken. Dit roept de vraag op: *ligt de verantwoordelijkheid voor alcoholgebruik niet bij het individu zelf?*

STIVASUR zet zich sinds haar oprichting in 2015 in voor het elimineren van alcoholmisbruik. Dat doen wij met bewustwordingscampagnes over verantwoord alcoholgebruik. We benadrukken dat alcohol en verkeer niet samengaan, dat alcohol tijdens de zwangerschap geen goede combinatie is en dat het verstrekken van alcohol aan jongeren onder de 18 jaar strafbaar is.

De **EVAS** richt zich op een andere stakeholder in de strijd tegen alcoholmisbruik. Het is een online cursus die horecamedewerkers en -eigenaren ondersteunt bij het verbeteren van hun kennis over alcohol, de effecten op het lichaam en gedrag, en de wettelijke bepalingen. Het benadrukt ook dat het verstrekken van alcohol aan jongeren onder de 18 jaar verboden is.

De **EVAS** heeft als doel horecamedewerkers en -eigenaren bewust te maken dat het weigeren van een alcoholisch drankje niet betekent dat een gast die al wat gedronken heeft, niet meer welkom is. Het toont juist de wens om de gast te behouden en te voorkomen dat hij/zij te veel drinkt. Door een non-alcoholisch drankje aan te bieden, draag je als medewerker bij aan de veiligheid en gezelligheid van het uitje voor alle gasten. Bovendien maak je de gast bewust van de risico's van rijden na alcoholgebruik.

De introductie van **EVAS** is omarmd door de Vrienden van STIVASUR. In 2023 sloot Wild Coast Craft Brewing, beter bekend als 'Wan Bon Biri', zich aan en in april 2024 was het de Torarica Group of Hotels, die zich als eerste hotelketen bij STIVASUR aansloot. Beide horecabedrijven tonen hiermee hun maatschappelijke verantwoordelijkheid en toewijding om, samen met de andere STIVASUR-deelnemers¹, verantwoord alcoholgebruik te bevorderen. En zij doen dat, vanuit de eigen locatie.

Bij de lancering van **EVAS** waren de directeur van het ministerie van Volksgezondheid, Drs. R. Gajadhar Sukul, en ook medewerkers en eigenaren van horecabedrijven aanwezig. "De introductie van **EVAS** markeert een belangrijke stap in onze missie om verantwoord alcoholgebruik te bevorderen," zegt Margarita van der Zwart-Gonsalves Jardin de Ponte, voorzitter van STIVASUR. "Met deze cursus willen

¹ Andere deelnemers van STIVASUR zijn De Surinaamse Brouwerij N.V., King's Enterprises N.V., Suriname Alcoholic Beverages N.V. en de Fernandes Verkoopmaatschappij N.V.



STICHTING VERANTWOORD ALCOHOLGEBRUIK SURINAME



we horecamedewerkers de tools geven om verantwoordelijkheid te nemen en zo bij te dragen aan een veiligere en gezondere samenleving."

Tijdens zijn inleiding benadrukte Dave Boucke, directeur van Torarica Group, dat Torarica het beleid van verantwoord alcoholgebruik volledig omarmt. Daarom heeft het bedrijf bewust deelgenomen aan het pilottraject om medewerkers vertrouwd te maken met de **EVAS** cursus. Het traject om alle horeca medewerkers te trainen wordt ingezet en hij kijkt ernaar uit dat Torarica het keurmerk voor verantwoord alcohol serveren zal ontvangen.

In de paneldiscussie merkte Robert Chin Fo Sieeuw van 'Wan Bon Biri' op dat verantwoord alcohol serveren net zo bepalend is als klanttevredenheid en servicekwaliteit voor het imago van de horeca. Deze paraplubnadering werd bevestigd door Audrey Healy van de Torarica Group. Daarnaast benadrukte zij dat beleid voor verantwoord alcohol serveren ook effect heeft op de interne klant van horecabedrijven, namelijk het personeel. Voor deze groep is het waarborgen van een veilige werkomgeving, vrij van grensoverschrijdend gedrag en agressie, mede door overmatig alcoholgebruik, van groot belang. Een gezamenlijke aanpak binnen de horecasector zal zeker bijdragen aan het succes van verantwoord alcohol schenken.

De online cursus is geschikt voor iedereen die alcohol serveert in de horeca of op openbare gelegenheden. Informatie voor de aanvraag van een toegangscodes voor **EVAS** is te vinden op www.stivasur.com/verantwoord-alcohol-serveren.

Het volgen van de **EVAS**-training is mogelijk tegen een kleine vergoeding. Voor bedrijven gelden speciale tarieven. Na succesvolle afronding van de training ontvangt de deelnemer een certificaat. En bedrijven kunnen een keurmerk verkrijgen. *Als blijkt dat zij bijdragen aan verantwoord alcoholgebruik en het waarborgen van een veilige horecaomgeving in Suriname.*

Voor meer informatie, interviews of persaanvragen, neem contact op met Orga Nice N.V. op +5978860601/ +597492510 of via info@organice.sr

Bijgevoegd zijn sfeerbeelden van de persconferentie.