

Övningskompendium till instuderingsfrågorna om alkohollagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland

Instuderingsfrågorna om Alkoholagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland. Notera: Bestämmelserna på Åland skiljer sig på en del punkter från de bestämmelser som gäller i Finland

Detaljfrågor som bland annat rör ansökningar, administration, myndigheters kontaktuppgifter och -avgifter, blanketter finns att läsa om i nedanstående material:

- ÅMHM - Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet
<http://www.amhm.ax/alkohol>
- Statens ämbetsverk på Åland
<https://www.ambetsverket.ax/statens-ambetsverk-pa-aland>
- VALVIRA - Tillstånds och tillsynsverket för social och hälsovården
<http://www.valvira.fi/web/sv/alkohol/servering>
- Serveringsbestämmelserna som gäller i Finland från 1.1. 2018 finns på Valviras hemsidor:
<http://www.valvira.fi/web/sv/alkohol/servering>
- AVI - Regionförvaltningsverket
<https://avi.fi/sv/valj-arende/foretag-eller-organisation/tillstand-anmalningar-och-ansokningar/alkoholforsaljning-och-servering>
- TUKES - Säkerhets- och kemikalieverket
<https://tukes.fi/sv/produkter-och-tjanster/matinstrument/restaurangers-matning-av-alkoholdrycker>

Vid frågor, vänligen kontakta

Studiekoordinator Kerstin Welander
Tel (018) 536 600
kerstin.welander@gymnasium.ax

Ålands yrkesgymnasium, Strandgatan 1

Alkoholdrycker - Definitioner

Förklara följande begrepp:

Alkoholdryck

Över _____ vol % - Högst _____ vol %

Alkoholdryck som *kräver* serveringstillstånd

Över _____ vol % - Högst _____ vol %

Alkoholhaltigt ämne som *inte kräver* serveringstillstånd

Över _____ vol % - Högst _____ vol %

”Avsedd att förtäras”:

Vol %:

Vilken alkoholhalt har:

Stark alkoholdryck?

Över _____ vol %

Svag alkoholdryck?

Högst _____ vol %

Öl som kräver serveringstillstånd?

Över _____ vol %

Gästen beställer en ”mellanöl”, vad är det?

Vilken alkoholhalt har följande alkoholfri dryck enligt finländsk lag?

Alkoholfri dryck enligt EU-lag?

Högst _____ vol %

Alkoholfri öl enligt finsk lag?

Högst _____ vol %

Lättöl (klass 1)?

Högst _____ vol %

Serveringstillstånd

Vilka krav ställs för att man kan få ett serveringstillstånd?

1. _____

2. _____

Får man automatiskt tillstånd att servera alla typer av alkoholdrycker om man får ett serveringstillstånd?

Kryssa i om påståendet är ”rätt” eller ”fel”

Rätt Fel

Starköl, starkvin och alla typer av likör hör till gruppen starka alkoholdrycker

Vodka, gin och whisky hör till gruppen starka alkoholdrycker

Starköl, cider, och long drinks hör till gruppen svaga alkoholdrycker

Rödvin, vitvin och fruktvin hör till gruppen starka alkoholdrycker

Genever, akvavit och grappa hör till gruppen svaga alkoholdrycker

Cognac, tequila och rom hör till gruppen starka alkoholdrycker

Vem beviljar de olika serveringstillstånden?

På Åland beviljas serveringstillstånden av:

1. Statens Ämbetsverk på Åland
2. Ålands Miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM)
3. VALVIRA

I Finland beviljas serveringstillstånden av:

1. RFV
2. EVIRA
3. VALVIRA

Catering

Kryssa i om påståendet är ”rätt” eller ”fel”	Rätt	Fel
En cateringfirma måste alltid ha en fysisk restauranglokal med serveringstillstånd för att sedan kunna få ett så kallat cateringtillstånd		
Nuförtiden kan flera restaurangägare få tillstånd att servera på samma område, t.ex. ett torg under en festival		
En ny restaurangägare kan få ett serveringstillstånd utan att ha gjort en egenkontrollplan		
Ett turistföretag kan få tillstånd att servera alkoholdrycker på rastplatser längs en vandringsled		
Om en lokal en gång blivit godkänd som serveringsområde av ÅMHM så måste man ändå för varje gång söka om tillstånd för alkoholservering, annars får man endast servera mat och alkoholfria drycker		
Restaurangen får servera gästens egna alkoholdrycker avgiftsfritt gästens egna utrymmen eller i andra utrymmen som INTE är ett av restaurangens serveringsområden		

Alkoholdrycker - på restaurangen

Från vilka inköpsställen kan restaurangen köpa in sina alkoholdrycker?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Vilka regler gäller restaurangens inköp av alkoholdrycker?

1. _____
2. _____
3. _____

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Gästerna får förvara sin egen öl i restaurangens öllager bara de är i en skild kasse eller låda som har en lapp med ägarens namn		
Restaurangen behöver inte föra en skild lagerbokföring över alkoholdryckerna, men måste kunna "bevisa" inköpen med verifikat, t.ex. kvitton och forsedlar		
En krögare med flera olika restauranger kan fritt föra över ex en låda vin från restaurang A:s lager till restaurang B:s lager		
Om restaurangen stänger för gott så kan krögaren ordna en personalfest där alkoholdryckerna som blivit kvar i lager dricks upp		
Lagen kräver att det finns ett tillräckligt sortiment av svaga alkoholdrycker till skäliga priser		
Tillståndshavaren kan köpa tax-free alkohol för servering från t.ex. Viking Lines båtar bara man kan redovisa inköpen med kvitton		

Detaljhandel

Detaljhandelstillstånd för alkoholförsäljning för åländska krogar söks från?

1. Ålands Miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM)
2. Statens Ämbetsverk på Åland
3. VALVIRA

Vilken alkoholstyrka får dryckerna som säljs med detaljhandelstillståndet ha?

1. 2,8 % - 22,0 %
2. 1,2 % - 4,7 %
3. 2,8 - 5,5 %

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Restaurangen kan fritt välja vilket sortiment den kan ha till salu för detaljhandel		
Detaljhandel på restaurang kräver en skild egenkontrollrapport		
Restaurangen kan sälja fatöl från kran med ut åt en gäst som har en egen plastflaska eller -dunk med sig bara man kontrollerar att kärlet är rent och har en tättslutande kork		

Halvårsrapporten

Halvårsrapporten skall lämnas in:

1. En gång per år
2. Två gånger per år
3. Var tredje månad

Halvårsrapporten hjälper myndigheterna att...

1. Kontrollera från vilka företag restaurangen köper in sina alkoholdrycker
2. Samla data för att kunna utveckla branschen och förebygga grå ekonomi
3. Kontrollera om restaurangen har ett tillräckligt sortiment av alkoholfria drycker till salu

Vilka försäljningskonton tar man med i halvårsrapporten?

1. _____
2. _____

Vilka andra uppgifter om alkohol skall med i halvårsrapporten?

Serveringsområdet

Vilka allmänna regler gäller serveringsområdet?

1. _____
2. _____
3. _____

Förklara vad F-18 regeln för läktarutrymmen där det serveras alkohol betyder i praktiken

Vad måste man vara speciellt uppmärksam med på uteserveringsområden och terrasser?

1. _____

2. _____

Vilka saker bör en ny servitör alltid informeras om beträffande restaurangens serveringsområden?

1. _____

2. _____

3. _____

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"

Rätt Fel

Nuförtiden får en restaurang utöka sina serveringsområden inomhus utan någon skild anmälan eller tillstånd bara myndigheterna godkänt de nya lokalerna

Gäster under 18 år får komma in på en läktardel, t.ex. på en fotbollsmatch, som har alkoholservice bara man kan övervaka att de inte kan dricka alkohol där

Tider och klockslag

Mellan vilka tider får man servera alkohol?

Mellan kl. ____ och kl. ____

Gästerna kan därefter få tid på sig till kl. ____ för att dricka upp alkoholdryckerna.

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"

Rätt Fel

Slutar alkoholservice kl. 01:30 måste alla gäster vara ute senast kl. 02:00

Slutar alkoholservice kl. 01:30 får gästerna sitta kvar till 02:30 och dricka upp sina alkoholdrycker

Nuförtiden kan restauranger ha öppet dygnet runt alla dagar, 24/7 för att servera mat och alkoholfria drycker

Restaurangen kan själv bestämma sina utskänkningstider inom lagens ramar

Slutar serveringen av alkoholdrycker kl. 01:30 så kan gästerna få fortsätta sitta kvar efter 02:30 bara man plockar bort alla alkoholdrycker

Enligt lagen måste man nuförtiden åtminstone ha alkoholdrycker med högst 5,5 % till salu från kl. 09:00

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Alkoholservering från kl. 07:00 kan endast ges åt hotell som serverar det ihop med frukost, t.ex. champagnefrukost		
På Åland är den senaste tiden en restaurang kan beviljas förlängd serveringstid kl. 04:30		
Åländska restauranger kan automatiskt förlänga sina serveringstider utan tillstånd under sommarmånaderna juni, juli och augusti		
En lättöl med högst 2,8 % får man inte servera efter kl. 02:30		

I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?

1. _____

2. _____

Vilka helger får man utan anmälan eller skilt tillstånd servera fram till 03:00?

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Försvarets flaggfest den 4:e juni		
Natten mot nyårsdagen		
Natten mot morsdag och farsdag		
På Finlands självständighetsdag		
Natten mot första maj		
Ålands självstyrelsedag		
Natten mot midsommardagen		
På den åländska självstyrelsedagen		

Alkoholportioner

Hur mycket får man servera på en och samma gång?

Får man i verkligheten servera hur mycket som helst på en och samma gång?

Vem avgör i praktiken hur mycket man får servera?

Vilka basportioner skall gästen kunna få om alkoholdrycken serveras glasvis?

Alkoholdryck vol %	Basportion	Exempel på dryck
Över 22 % - Högst 80 %	cl	Vodka, gin, brandy, cognac, rom, whisky, starka likörer, starka bitters
Över 15 % - högst 22 %	cl	Vermouth, sherry, portvin, madeira, svaga likörer, svaga bitters
Över 8 % - högst 15 %	cl	Vitvin, rödvin, rosévin, mousserande vin, frukt- och bärvin
Över 2,8 % - högst 8 %	cl	Öl, cider, long-drinks

Vad säger alkohollagen om att servera så kallade ”dubbla” eller ”flerdubbla portioner”?

Kan det någonsin vara motiverat att servera 4 grundportioner på en och samma gång, det är ju trots allt exempelvis 16 cl vodka?

Hur mycket alkohol får en drink innehålla?

Vilken rekommendation av ÅMHM gäller servering flaskvis?

1. Lätta viner: _____

2. Stark alkohol: _____

Mått och mätning

Vad innebär den så kallade "Fair Play"-principen?

1. Gästen ska alltid få ett kvitto eller en nota utan att behöva be om det
2. Gästen ska kunna lita på att restaurangen serverar rätt sort och rätt mängd
3. Gästen ska kunna lita på att alla i serveringen är över 18 år gamla

Vilket huvudkrav ställer lagen på mätredskapen som används i restaurangen?

Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang?

1. _____

2. _____

3. _____

Hur ofta ska restaurangens "klassiska" mätredskap verifieras?

1. Med tre års mellanrum
2. Med ett års mellanrum
3. Behöver inte verifieras om de är hela och stämpeln syns

Hur ofta ska restaurangens vätskemätare verifieras?

1. Med tre års mellanrum
2. Med ett års mellanrum
3. Behöver inte verifieras om de är hela och stämpeln syns

Vad är ett standardglas?

1. Ett metallmått med stämpel, verifierings ID och verifieringstidpunkt
2. Ett glas som är kontrollerat och godkänts att användas som ett mätredskap, t.ex. ölstop för fatöl
3. Ett måttglas med 5 mm gradering som används då man vill kontrollmäta restaurangens ölkrantar

Försäljning på kredit

Servering på kredit - hur lyder huvudregeln och vilka undantag finns det?

HUVUDREGEL:

Godkända utan vidare är:

1. _____
2. _____
3. _____

UNDANTAG:

I egenkontrollplanen måste man ha skrivet:

1. _____
2. _____

Kvitto och nota

Vilka regler gäller givande av kvitto eller nota?

Prissättning och prislistor

Vilka regler gäller prissättningen av alkohol?

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Restaurangen får själv bestämma sina priser, det finns ingen undre eller övre gräns		
En öl måste ha samma pris under alla tider på dygnet, t.ex. ifall en stor stark mellanöl kostar 6€ på dagen, måste den även kosta 6€ på kvällen		
Restaurangen behöver inte ha en prislista över alkoholfria drycker så länge de är billigare än alkoholdryckerna		
Det rekommenderas att restaurangen sätter ut en prislista över svaga alkoholdrycker (högst 22 %) t.ex. i fönstret eller på dörren så gästerna kan få en uppfattning om sortimentet och prisnivån		
Lägger man upp en kopia av restaurangens prislista på internet får man endast ha med de svaga alkoholdryckerna med högst 22 %		
Prislistorna på internet måste vara enhetliga och alla drycker måste ha samma <i>typsnitt</i> , fontstorlek och färg		

Förbud

Vilka grundregler gäller "berusad gäst"?

1. _____

2. _____

I vilka fall är serveringen av alkoholdrycker alltid förbjuden?

1. _____

2. _____

3. _____

Vilka identitetsbevis duger då man kontrollerar åldern?

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
FPA-kort		
Pass		
Militärpass		

Kryssa i om påståendet är ”rätt” eller ”fel”

Rätt Fel

Utländskt körkort

Främlingspass, resedokument för flykting

ID-kort

Körkort

Utländskt pass

Studiekort

TRAFIs digitala körkort

Vilka direktiv gäller alltid om man har att göra med unga gäster under 18 år?

1. _____

2. _____

Vilka direktiv gäller då man skall avlägsna ”berusade” gäster?

1. _____

2. _____

3. _____

Näm två kriterier vilka en restaurang kan välja sina gäster?

Näm två kriterier vilka en restaurang *inte* kan välja sina gäster?

Var och hur får man reda på hur man skall göra i olika typer av kritiska situationer?

Kryssa i om påståendet är ”rätt” eller ”fel”

Rätt Fel

Restaurangen kan vägra servera alkoholdrycker i sådana fall där personalen misstänker att serveringen av alkoholdrycker kan leda till någon form av olägenheter	
Restaurangen får själv bestämma sina åldersgränser, t.ex. fredagar 18 år och lördagar 20 år	
Restaurangen kan bestämma en klädkod och vägra ta in gäster med sandaler och ärmlös tank-topp	
En restaurang behöver inte ta in rullstolsbundna gäster om utrymmet på dansgolvet är mycket litet	

Serveringspersonal - på Åland

Kryssa i om påståendet är ”rätt” eller ”fel”

Rätt Fel

Enligt huvudregeln måste man på Åland vara 18 år för att få servera alkohol	
En sommarservitör som fyllt 16 år med stadigvarande hemort i Finland får servera alkohol under sommarmånaderna juni-juli-augusti på en åländsk restaurang	
En 17-årig elev som går servitörsutbildningen vid Ålands yrkesgymnasium får servera alkohol på sin fritid eller under sommarmånaderna juni-juli-augusti	
En 17-årig elev som går servitörsutbildningen vid Ålands yrkesgymnasium får servera alkohol på Övningsrestaurang Hjorten under utbildningen	
En 17-åring som har avgångsbetyg från Ålands yrkesgymnasium serveringslinje får servera alkohol	
Om tillståndshavaren godkänt det, så får personalen ta emot och dricka en portion svag alkoholdryck om gästen vill bjuda på det	

Ansvarig föreståndare - ”alkopasset”

Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen?

1. _____
2. _____
3. _____

Vilka krav ställs för att få bli ansvarig på restauranger som serverar starka alkoholdrycker (över 22 %)?

1. Utbildning: _____

Eller

2. Erfarenhet: _____

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"

Rätt Fel

Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Tillståndsinnehavaren utser den ansvariga personalen		
En servitör som fyllt 18 år och har avgångsbetyg från en restaurangskolas servitörlinje får fungera som ansvarig föreståndare på en restaurang med serveringstillstånd		
En servitör som fyllt 18 år och har ett avgångsbetyg från en restaurangskolas servitörlinje måste först jobba minst 3 månader heltid som servitör innan servitören får fungera som ansvarig föreståndare på en restaurang med serveringstillstånd		
För att få ett "alkopass" som gäller på åländska restauranger där det serveras svaga alkoholdrycker med högst 22 vol % räcker det med godkänt i det skriftliga provet. Det krävs ingen arbetserfarenhet		
Alla på restaurangen som jobbar med servering av alkoholdrycker måste ha "alkopasset"		
På en restaurang med flera olika avdelningar, t.ex. matsal, nattklubb, lobbybar osv så räcker det om det finns en person med "alkopass" på jobb		
Under lugna kvällar då det inte finns så mycket gäster så behövs det ingen med "alkopasset" på jobb. Det räcker om man kan få tag på någon med "alkopasset" per telefon och att den kan vara på plats inom 30 minuter		
Under de tider som restaurangen endast serverar mat och alkoholfria så krävs det fortfarande att en med "alkopasset" är på jobb		
Om en servitör bryter mot serveringsbestämmelserna, ex serverar alkohol åt en minderårig, så är det alltid tillståndshavaren som betalar böterna		
Personalen som har "alkopass" skall se till att alla servitörer på restaurangen kan lagen och bekantat sig med restaurangens egenkontrollplan		
Namnen på den ansvariga personalen måste finnas skrivna i egenkontrollplanen		

Reklam - rätt eller fel

Gäller reklam som syns "utåt"

Reklam - Del 1. Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Man kan skriva "Happy Hour kl. 17:00-19:00" i t.ex. tidningar, på internet, i skyltfönstret så det syns "utåt"		
Reklam för "Happy Hour" är alltid förbjuden - både inne i restaurangen och utanför restaurangen		
Om den inte kan synas utåt på något sätt så är "Happy Hour" reklam för starka alkoholdrycker och drinkar tillåten inne i restaurangen		
Om restaurangägaren godkänner det så kan en vinagent kan ta med sina egna viner och bjuda gästerna på gratis smakprov i restaurangsalen		
Ordnar restaurangen en ölhävningstävling så måste man använda alkoholfri öl med högst 0,5 vol %		
Restaurangägaren får bjuda på gratis alkohol om det sker spontant som ett uttryck för gästfrihet och inte är regelbundet återkommande		
En vinagent får ordna en provsmakning med egna viner åt ett slutet sällskap, ex vinklubben Munsänkarna, i ett skilt utrymme som <i>inte</i> är godkänt som ett serveringsområde, t.ex. ett kabinett eller konferensrum		
Restaurangen kan sälja alkohol billigare på privattillställningar, det är en överenskommelse mellan restaurangen och beställaren		
En 75 cl flaska vin får kosta mindre per liter än samma vin i en 37,5 cl flaska		
Literpriset på en liten starköl 33 cl måste vara samma som på en stor starköl 50 cl		
Arbetskläder skall hållas som arbetskläder och därför är all typ av alkoholreklam förbjuden på dem		
Restaurangen kan sätta upp en drinklista i dörren utåt så länge drinkarna på den är gjorda av svaga alkoholdrycker		
Tar en viss alkohol slut i restaurangens lager så kan man låna motsvarande köksalkohol och sälja av den åt gästerna bara man skriver upp vilken köksalkohol och mängden man lånat		
Man kan flytta över alkoholdrycker som köpts för servering till köket och "baka in" priset i maträttens pris bara man skriver upp sort och mängderna		
Gästerna skall inte behöva gå igenom ett rökrum eller en rökruta för att komma in i restaurangen		
Tobaksreklam som syns utåt t.ex. på terrassens askkoppar är fortfarande tillåten		

Gäller reklam som syns "inåt"

Reklam - Del 2. Kryssa i om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
"Köp två Penzburg Pils - betala endast för en"		
"Bartömning! Sommaren är slut och vi stänger - allt precis all ska bort"		
"Ölbingo - första med 5 rätt vinner en stor starköl"		
"Penzburg Pils 1/3 l - 5,50€"		
"Gin Long drink 33 cl - 5,00"		
"Dagens fisk och 16 cl husets vita vin eller valfri läsk för 18€"		
"I kväll Darttävling - vinnaren får en stor starköl (50 cl)"		
"Samla stämplat i ditt ölpass för varje stor stark - var tionde öl är gratis"		
"Med restaurangens VIP-kort kommer du förbi kön och får en gratis drink i baren"		
"Vi har fulla rättigheter" / "Vår restaurang har A-rättigheter"		
"Kom och heja på MIFK. Matchkvällar så sänker vi priset på en stor starköl (50cl) med 1€ för varje mål som MIFK gör (erbjudandet gäller hela säsongen)"		
"Penzburg Pils 50 cl - 5,50 € - du får det unika och stiliga ölglaset på köpet"		
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30€. I priset ingår en valfri drink i baren"		
"Ät minst två rätter - vi bjuder på kaffe & cognac"		
"Husets Long Drink - 50 cl 5,50"		
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30€. I priset ingår ett glas husets vita eller röda vin (16 cl) eller en flaska Penzburg Pils (33 cl) eller valfri läsk"		
"I kväll stand-up comedy. Inträde 30€. I priset ingår ett glas husets vita eller röda vin (16 cl) eller en flaska Penzburg Pils (33 cl) eller valfri läsk"		
"Captain Morgan Rhum + cola - 5,50€ - du får det unika och stiliga grogglaset på köpet"		
"Happy Hour kl. 17:00-19:00"		
"Husets Salmare 4 cl 4,00€"		
"Salmare 21 % - 4cl - 4,00€"		
"En riktig klassiker: Hartwall OriGINal Long Drink 33 cl - 5,50€"		
"Stor mellanöl 50 cl & svag Salmare (21 %) 4 cl - nu tillsammans endast 6€"		
"Under januari och februari är alla våra maltwhiskyn 25 % billigare"		