

# Instuderingsfrågor till alkohollagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland

Instuderingsfrågorna är en sammanfattning av de viktigaste punkterna gällande alkoholärenden på åländska restauranger.

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>

Materialet gäller alkohollagstiftningens bestämmelser om servering av alkoholdrycker på Åland. Bestämmelserna på Åland skiljer sig på en del punkter från de bestämmelser som gäller i Finland.

Personal som har skrivit alkopass-provet i Finland kan jobba som ansvariga på Åland, men bör ta del av restaurangens egenkontrollplan om hur bestämmelserna på Åland skiljer sig från motsvarande i Finland. De som skrivit alkopass-provet på Åland är kan också jobba som ansvariga i Finland, men bör då ta reda på hur bestämmelserna i Finland skiljer sig från motsvarande på Åland.

## Ny lag på Åland

Ändringarna i den nya åländska alkohollagen trädde i kraft från den 1.11. 2021. Instuderingsfrågorna och övningskompendiet till dem är uppdaterade enligt den nya lagen.

## Krav på skriftlig egenkontrollplan

Alla åländska serveringsställen med tillstånd att servera alkohol skall från den 01.11.2021 ha en skriftlig plan för egenkontroll.

Egenkontrollplanen godkänns inte på förhand av ÅMHM men kontrolleras vid tillsyn och skall bifogas till de flesta ansökningar och anmälningar som görs. Mer att läsa om egenkontrollplanen och en mall finns här: <https://www.amhm.ax/tillsynsomraden/alkohol/egenkontroll>

## Krav på skriftlig alkohol och drogpolicy

Alla åländska serveringsställen med tillstånd att servera alkohol skall även ha en skriftlig alkohol- och drogpolicy. Policyn skall upprätthållas fortlöpande och avser personalens förhållningsätt och risker rörande alkohol och droger.

Alla i personalen skall vara informerade om policyn och känna till var de kan ta del av den. Kravet att ha en skriftlig alkohol- och drogpolicy gäller från 01.02.2022 på alla ställen vars serveringstillstånd gäller tillsvidare.

## Nya blanketter

ÅMHM har tagit fram elektroniska formulär - e-tjänster - som ersätter de gamla blanketterna. ÅMHMs e-tjänster finns här: <https://www.amhm.ax/blanketter>

## Alkoholdrycker - Definitioner

Förklara följande begrepp:

### Alkoholdryck

Avsedd att förtäras

Över 1,2 vol % - Högst 80,0 vol %.

### Alkoholdryck som kräver serveringstillstånd

Avsedd att förtäras

Över 2,8 vol % - Högst 80,0 vol %.

### Alkoholhaltigt ämne som inte kräver serveringstillstånd

Avsedd att förtäras

Över 1,2 Vol % - Högst 2,8 vol %.

### ”Avsedd att förtäras”

Alkoholen måste vara tillverkad för att drickas.

Apotekssprit, laboratoriesprit, industrialkohol och dylikt är alltså *inte* alkoholdrycker.

## Vol %

Volymprocent: Anger hur många centiliter ren alkohol det finns i 100 centiliter alkoholdryck.

## Vilken alkoholhalt har:

### Stark alkoholdryck?

Över 22,0 vol %.

### Svag alkoholdryck?

Högst 22,0 vol %.

### Öl som kräver serveringstillstånd?

Över 2,8 vol %.

### Gästen beställer en "mellanöl", vad är det?

Mellanöl, "mellis", är en gammal skatteklass för öl.

## Vilken alkoholhalt har följande alkoholfria drycker:

### Alkoholfri dryck enligt finsk lag?

Högst 2,8 vol %.

### Alkoholfri dryck enligt EU lag?

Högst 1,2 vol %.

### Alkoholfri öl enligt finsk lag?

Högst 0,5 vol % ...får marknadsföras som "alkoholfri öl"

Lättöl (klass I) Högst 2,8 vol % måste marknadsföras som "lättöl"

Alltså: Enligt lagen får en alkoholfri dryck innehålla högst 2,8 vol %

Gäster under 18 år får man endast servera drycker som innehåller mindre än 1,2 vol %

Lättöl över 0,5 % - högst 2,8% är en alkoholfri dryck, men man får inte göra reklam för eller sälja den under namnet "alkoholfri öl".

## Serveringstillstånd

### Vad är ett serveringstillstånd?

Måste finnas för att få servera alkoholdrycker

Över 2,8 vol % - Högst 80,0 vol %.

### Vilka krav ställs för att man kan få ett serveringstillstånd?

1. Lokalen eller serveringsområdet måste vara lämplig för verksamheten och kunna övervakas
2. Det måste finnas en egenkontrollplan.

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

Ja, men myndigheterna kan i vissa fall begränsa exempelvis serveringstider eller sortimentet så man bara får servera svaga alkoholdrycker. Orsaken till detta kan vara till exempel restaurangens läge, otillräcklig utbildning eller saker som har att göra med allmän ordning och säkerhet.

### **Ge exempel på svaga alkoholdrycker:**

Öl, cider, long drink, lätta viner, starkvin, svaga likörer, svaga bitters.

### **Ge exempel på starka alkoholdrycker:**

Brännvin, vodka, genever, akvavit, gin, tequila, grappa, cognac, whisky, rom, starka likörer, starka bitters.

## **Vem beviljar de olika serveringstillstånden?**

### **På Åland:**

Alla tillstånd beviljas av Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM).

### **I Finland:**

Alla tillstånd beviljas av Regionförvaltningsverket (RFV) på orten där restaurangen finns.

### **Kan flera restaurangägare få tillstånd att servera på samma serveringsområde,**

#### **Till exempel på ett och samma torg under en festival?**

Ja - De kan ansöka om det. En av tillståndshavarna ska då vara utsedd som ansvarig för övervakningen av hela området.

## **Catering**

### **Kan en restaurang eller cateringfirma servera alkoholdrycker ur restaurangens lager på en catering?**

1. Ja, om lokalen redan blivit godkänd som serveringsområde av ÅMHM. Då räcker det om restaurangen gör en anmälan senast 3 vardagar före tillställningens början
2. Nej, om lokalen inte ännu godkänts som serveringsområde av ÅMHM
  - Ägaren måste först få lokalen godkänd som serveringsområde eller så kan restaurangen söka om ett tillfälligt serveringstillstånd.

### **Kan en cateringfirma få serveringstillstånd utan att ha en egen restaurang för verksamheten?**

Ja, cateringfirman kan söka om ett serveringstillstånd utan ha en fysisk restaurang.

Det finns även möjlighet för turistföretag att ha servering längs med en tur, till exempel på rastplatser längs en vandringsled eller kanotsafari.

### **Hur kan restaurangen eller cateringfirman sköta alkoholserveringen om catering sker exempelvis i ett privat hem eller motsvarande lokal?**

1. Restaurangen eller cateringfirman får inte servera alkoholdrycker ur restaurangens lager
2. Den som ordnar festen kan köpa in alkoholdryckerna själv för sina privata pengar

3. Restaurangen eller cateringfirman kan sköta själva serverandet av alkoholdryckerna och ta betalt till exempel genom högre timpenning för jobbet.

## Alkoholdrycker - på restaurangen

### Från vilka inköpsställen kan restaurangen köpa in sina alkoholdrycker?

1. Partihandlare - Ex ALKO, MP-Mariehamns Parti, Hartwa-Trade, m.fl.
2. Detaljhandel -Ex Kantarellen, S-Market
3. Tillverkare - Ex Bryggeri Stallhagen, Åland Distillery
4. Genom egen import

Tillkommer skatter, tullavgifter, anmälan åt VALVIRA\*

\* VALVIRA. Statlig tillsynsmyndighet. Valvira styr och övervakar den preliminära kontrollen och egenkontrollen av tillverkare och importörer av alkoholdrycker och svarar för produkttillsynen av alkohol. Valvira övervakar det statsägda alkoholbolaget Alko Ab:s verksamhet och ser till att alla producenter av alkoholdrycker får en jämlig behandling.

### Vilka regler gäller restaurangens inköp av alkoholdrycker?

1. Alkoholinköpen måste kunna redovisas
2. Restaurangen måste spara verifikaten (kvitton, forsedlar) för en eventuell inspektion av alkohollagret
3. inköp som gjorts från detaljhandel skall redovisas i halvårsrapporten.

### Kan restaurangen köpa Tax-free alkohol från någon av färjorna och sedan servera den på restaurangen?

Nej, det är förbjudet.

### Vilka regler gäller alkoholdryckerna som restaurangen skaffat för servering?

1. På restaurangen får man endast servera och dricka sådana alkoholdrycker drycker som restaurangen lagligen skaffat för servering
2. Restaurangen får inte bedriva detaljhandel ("sälja med ut") med dryckerna den skaffat för servering utan ett skilt detaljhandelstillstånd
3. Alkoholdryckerna måste drickas på serveringsområdet och får inte tas med ut.

### Ställer lagen några krav på vilket sortiment av *alkoholfria* drycker restaurangen har?

- Det ska finnas ett tillräckligt sortiment av alkoholfria drycker till skäliga priser.
- Sortimentet avgörs bland annat av restaurangens verksamhetsidé och servicenivå
- Skäliga priser betyder att de alkoholfria dryckerna inte skall vara dyrare än alkoholdryckerna.

### Finns det någon möjlighet för restaurangen att sälja alkoholdrycker så gästen kan ta dem med sig?

Ja, om man har detaljhandelstillstånd.

### Detaljhandelstillståndet söks från Statens Ämbetsverk på Åland

- Försäljning och lagerhållning för servering och detaljhandel måste hållas klart åtskilda

- En skild egenkontrollplan krävs
- Endast fyllda, öppnade flaskor eller förpackningar
- Sortimentet för detaljhandel måste vara samma som man har för servering
- Endast alkoholdrycker 2,8 % - 5,5 %
- Får ske mellan kl. 09:00 - 21:00.

**En gäst med en egen plastdunk vill köpa hem 5 liter fatöl, går det för sig?**

Nej, som sagt, endast förpackningar som är fyllda och förslutna får säljas.

**Vilka regler gäller om krögaren har flera olika restauranger med serveringstillstånd?**

1. Inköp och lager för de olika restaurangerna måste hållas tydligt åtskilda
2. Lageröverföringar mellan restaurangerna är förbjudna.

**Vad händer med alkohollagret om restaurangen stänger eller byter ägare?**

Alkohollagret får inte tas i personligt bruk, utan:

Lagret skall inventeras och ett överlåtelsesdokument göras

Dessa dokument ska förvaras på serveringsstället och kunna visas upp för ÅMHM.

Dessutom ska båda parter anmäla överföringen av alkohollagret i halvårsrapportens punkt "Tilläggsuppgifter".

Alkohollagret kan sedan överföras:

1. Till en annan restaurang
2. Till den nya ägaren
3. Till försäljaren.

**Måste restaurangen föra en skild lagerbokföring nuförtiden?**

Nej. Man måste dock kunna bevisa alkohol- och ölinköpens laglighet med verifikat (kvitton, forsedlar).

## Gästens egna alkoholdrycker

**Vilka regler gäller gästens egna alkoholdrycker?**

1. Restaurangen får inte servera alkoholdryck som gästen äger och levererat till restaurangen
2. Gästen får inte ta med sig egna alkoholdrycker in i restaurangen, utan måste lämna dessa till förvaring åt personalen
3. Gästen får absolut inte dricka egen medhavd alkohol i restaurangen.

**Kan restaurangen förvara gästernas eller personalens egna alkoholdrycker i restaurangens alkohollager?**

Nej. De måste förvaras på något annat övervakningsbart ställe.

## Halvårsrapporten

### Vad är en halvårsrapport?

En rapport över restaurangens försäljning och personaluppgifter som görs via internet och lämnas in två gånger per år.

### Varför kräver myndigheterna en halvårsrapport?

Helt enkelt för att samla data och för att underlätta tillsyn och övervakning.

Halvårsrapporterna hjälper myndigheterna att följa med branschens utveckling och arbetet med att förebygga ekonomisk brottslighet och grå ekonomi.

### Vilka försäljningskonton tar man med i halvårsrapporten?

1. Alkohol - Försäljningen av alkoholdrycker, cider, drinkar
2. Öl - Försäljning av öl över 2,8 vol %.

### Vilka andra uppgifter om alkohol skall med i halvårsrapporten?

- Restaurangens inköp från detaljhandlare
- Vilka uppgifter om personalen skall med i halvårsrapporten
- Heltidsanställda
- Deltidsanställda
- Inhyrd arbetskraft
- Företagare, delägare och familjemedlemmar som arbetat men inte är anställda.

## Serveringsområdet

### Vilka allmänna regler gäller serveringsområdet?

1. Det skall vara utmärkt eller avgränsat på ett så tydligt sätt att gästerna inte kan missförstå gränserna
2. Serveringsområdet skall kunna övervakas effektivt
3. Trafiken till och från serveringsområdet skall kunna övervakas. Myndigheterna kan kräva att man har en ordningsman anställd för detta.

### Vilka regler gäller läktarutrymmen som används för musik-, gymnastik-, idrotts-, eller andra jämförbara evenemang?

- Huvudregeln är att servering av alkohol på dessa inte skall tillåtas
- Undantag utgör en separat byggnad, avgränsad läktardel, tält eller motsvarande som klart och tydligt är avgränsat från de allmänna utrymmena
- F-18 regel som betyder att gäster under 18 år måste hållas utanför.

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

- Ett strikt förbud för gäster under 18 år att komma in på läktaren
- Ej heller sådana fall där man tror man kan ordna övervakningen av minderåriga
- Ej heller minderåriga eller barn i föräldrars sällskap.

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

1. Att gästerna inte tar med sig alkoholdryckerna ex ut på gatan
2. Att gästerna inte langar åt minderåriga eller berusade utanför området...och inte heller innanför området.

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

1. Vilka områden man överhuvudtaget får servera alkohol på, och vilka områden man inte får servera alkohol på
2. Vilken typ av drycker man får servera på de olika avdelningarna och uteserveringsområdena
3. Vilka serveringstider som gäller på de olika serveringsområdena.

### **Vilka regler gäller om man vill ändra på eller utöka serveringsområdet?**

*De kan ändras:*

1. Inom samma byggnad räcker skriftlig anmälan
2. Utomhus och i annan byggnad kräver skriftligt tillstånd .

## **Tider och klockslag**

### **Mellan vilka tider får man servera alkohol?**

Mellan kl. 09:00 och 01:30. Gästerna kan därefter få en timme, dvs till 02:30 på sig för att dricka upp alkoholdryckerna.

### **Måste man låta gästerna sitta en timme efter serveringstidens slut?**

Nej, det får restaurangen själv bestämma.

### **Får restaurangen sedan fortsätta hålla öppet efter 02:30?**

Ja, men alla alkoholdrycker måste plockas bort från gästerna ... endast mat, alkoholfria drycker och tobaksvaror kan serveras.

### **Måste man servera alkohol från 09:00?**

Nej, restaurangen får själv bestämma från vilket klockslag man börjar servera alkohol.

### **Vilket är det tidigaste klockslaget man kan få tillstånd att servera alkohol?**

Kl. 07:00. Endast hotell med frukostservering kan få tillstånd till detta, de kan då servera till exempel champagnefrukost.

### **I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?**

1. Om man endast har ett fåtal eller inga gäster alls. Detta kräver oftast ägarens tillstånd
2. Om det är stökigt eller bråkigt, till exempel slagsmål inne på krogen. Då måste man stänga serveringen tillfälligt. Restaurangen får öppna igen då läget är utrett och under kontroll.

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

Nätterna mot:

- Nyårsdagen
- Första maj
- Midsommardagen

Obs! Krav på ordningsvakt om man har servering av alkohol efter kl. 01:30.



## Till vilka tider kan förlängd tid på Åland beviljas?

Till kl. 03:30.

Kan göras:

1. inomhus efter en skriftlig anmälan
2. utomhus efter en skriftlig ansökan

Obs! Krav på ordningsvakt om man har servering av alkohol efter kl. 01:30.

## Får man servera en lättöl med högst 2,8 vol% efter avslutad servering 02:30?

Ja, det är ju en dryck som inte kräver serveringstillstånd. Restaurangen får själv avgöra detta från fall till fall (Obs! Absolut inte åt gäster under 18 år).

## Alkoholportioner

### Vilken huvudregel gäller serveringen av alkoholportioner?

Restaurangen får endast servera alkohol

1. i öppnade förpackningar, ex öppnade, flaskor, öppnade burkar och likande
2. Uppmätta i glas eller annat kärl.

### Hur mycket får man servera på en och samma gång?

Den maximala alkoholportion som får serveras på en gång begränsas inte i alkohollagstiftningen.

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

Nej, principen ”frihet under ansvar” gäller här. Tillståndshavaren får bestämma restaurangens portionsstorlekar och de största mängderna som kan serveras på en och samma gång.

### Vem avgör i praktiken hur mycket man får servera?

Det är personalens ansvar att bedöma hur stor mängd alkohol en gäst kan serveras.

Det här är viktigt att alltid komma ihåg! Detta för att förhindra att gästen serveras sådana mängder att hen stör ordningen, måste avvisas eller i värsta fall behöver omhändertas.

Att överservera sina gäster så de far illa eller måste avvisas är inte gott värdskap och kan medföra överträdelser av alkohollagen, ex böter för servitören och varning åt tillståndshavaren.

### Vilka basportioner skall gästen alltid kunna få om alkoholdrycken serveras glasvis?

Alkoholdryck vol%	Basportion	Exempel på dryck
Över 22 % - Högst 80 %	4 cl	Vodka, gin, brandy, cognac, rom, whisky, starka likörer, starka bitters
Över 15 % - högst 22 %	8 cl	Vermouth, sherry, portvin, madeira, svaga likörer, svaga bitters
Över 8 % - högst 15 %	12 cl	Vitvin, rödvin, rosévin, mousserande vin, frukt- och bärvin
Över 2,8 % - högst 8 %	33 cl	Öl, cider, long-drinks

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

Tillståndshavaren avgör detta och även hur många portioner som restaurangen kan servera på en gång åt en och samma gäst.

Beslutar man servera fler än 4 stycken av ovanstående grundportioner, är kravet att det måste finnas antecknat i egenkontrollrapporten.

Personalen på jobb måste dock avgöra från fall till fall de högsta antal portioner som kan serveras på en gång. Likaså kan det vara bra att på förhand diskutera ex följande fall:

Exempel: Två 4: or whisky åt en gäst som en ”dubbel” i ett och samma glas?

Exempel: En ”8: a Gin & Tonic” i samma glas?

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

Man kan tänka sig servera det som en så kallad ”Sangria-kanna”, det vill säga en större kanna där alkoholen är utblandad med en rejäl mängd juicer och mixers.

Denna typ av kannor brukar dessutom flera gäster vara med och dela på.

Den här typen av servering bör finnas noterad i egenkontrollplanen.

### **Hur mycket alkohol får en drink innehålla?**

Drinkarna får göras ex enligt sina internationella recept, men den maximala mängden alkohol i drinkar bestäms av tillståndshavaren.

Det här är bra om finns skrivet i egenkontrollplanen.

### **Vilken huvudprincip gäller servering flaskvis?**

Sunt förnuft! Vid servering flaskvis gäller fortfarande kravet att övervakningen ska vara effektiv och ordningen upprätthållas effektivt.

### **Vilken rekommendation av ÅMHM gäller servering flaskvis?**

1. Lätta viner kan som regel serveras flaskvis
  - a. även åt enskilda gäster
  - b. lagen tillåter ju servering flaskvis. Lätta viner kan man ställa på gästens bord och gästen kan själv sköta hällandet i glas
2. Stark alkohol rekommenderas att servera flaskvis endast åt sällskap.

Det rekommenderas att:

  - a. det endast sker i mycket motiverade fall, till exempel vid stora beställningar
  - b. servitören sköter hällandet i glaset och att
  - c. flaskan inte ställs på gästernas bord.

## **Mått och mätning**

### **Vad innebär den så kallade ”Fair Play” principen?**

Då gästen köper en alkoholdryck skall han kunna lita på att restaurangen serverar rätt mängd och rätt sort.

## Vilket huvudkrav ställer lagen på mätredskapen som används i restaurangen?

I serveringen av alkoholdrycker skall man använda mått som officiellt har kontrollerats och verifierats.

Bra information om mått finns på TUKES sidor: <https://tukes.fi/sv/produkter-och-tjanster/matinstrument/restaurangers-matning-avalkoholdrycker>

## Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang?

1. "Klassiska" metallmått. Dessa finns i olika storlekar, t.ex. 4 cl, 8 cl, 12 cl, 2 cl, 1,5 cl osv.
2. Vätskemätare av olika slag. De vanligaste är ölkrantar, men det förekommer även kranar för cider och vin  
För starka alkoholdrycker finns det till exempel spritpistoler och så kallade flaskmynningsmätare
3. Standardglas, till exempel ölstop med måttstreck.

## Hur ofta skall restaurangens mätredskap verifieras

1. "Klassiska" metallmått behöver man inte verifiera förutsatt att
  - a. justeringsstämpeln är synlig
  - b. måtten är hela
2. Vätskemätare skall verifieras
  - a. med 3 års mellanrum
  - b. alltid då plomberingen brutits
  - c. om man misstänker mätarens riktighet
3. Standardglas, det vill säga glas med måttstreck
  - a. behöver ingen skild verifikation.

## Vad är ett standardglas och hur skall det användas

- Ett glas som är kontrollerat och godkänts att användas som ett mätredskap, till exempel ölstop för fatöl
- Glaset är försett med streck som anger mängden, t.ex. 50 cl, 33 cl
- Glasen måste fyllas ända upp till strecket
- Använder man standardglas så behöver man inte verifiera om vätskemätaren.

## Försäljning på kredit

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

#### HUVUDREGEL:

Godkända utan vidare är:

1. Allmänna kreditkort - VISA, American Express
2. Betalapplikationer - MobilePay, ApplePay
3. Åt hotellgäst - Restaurangnotan kan sättas på rumsnotan.

#### UNDANTAG:

I egenkontrollplanen måste man ha skrivet:

- På vilka sätt man kan servera på kredit  
t.ex. företag och föreningar på faktura
- Vilken den största kreditsumman är  
t.ex. 150,- € / enskild gäst.

## Kvitto och nota

### Vilka regler gäller givande av kvitto eller nota?

Gästen ska alltid få ett kvitto, en nota eller motsvarande verifikat utan att särskilt behöva be om det.

### Vilka uppgifter om den serverade alkoholen måste framgå ur ett kvitto eller en nota?

1. Restaurangens kontaktuppgifter (logo, namn)
2. FO-nummer
3. Ett löpande notanummer
4. Datum
5. Vad som sålts (antal, mängd, sort)
6. Priset på det som sålts
7. Totalpris (med moms, utan moms, själva moms).

## Prissättning och prislister

### Vilka regler gäller prissättningen av alkohol?

Restaurangen får själv bestämma sina priser, och det finns ingen undre eller övre gräns. Det finns dock en hel del regler för hur man får och inte får annonsera och göra reklam för priserna (se även kapitlet om reklam).

### Får restaurangen sänka och höja sina priser fritt inom ett visst dygn, till exempel så att en öl är billigare i början på kvällen?

Visst, dock finns det en hel del regler för hur man får och inte får annonsera och göra reklam för priserna (se även kapitlet om reklam).

### Får man variera priserna för en och samma sort som finns till salu, till exempel i olika flaskstorlekar?

Det är tillåtet att sälja alkoholdrycker i större förpackningar för ett lägre literpris än i mindre förpackningar. Alltså, literpriset för en och samma produkt får vara olika för olika stora flaskor eller upphållt som portion i glas.

T.ex. en 75 cl flaska får kosta mindre per liter än samma vin i en 37,5 cl flaska. Likaså kan literpriset för samma vin upphållt i ett glas få kosta mera än vad literpriset för en 75 cl flaska skulle vara.

### Vilka allmänna regler och rekommendationer gäller restaurangens prislister?

Gästen ska ha tillgång till en prislista över restaurangens hela sortiment av alkoholdrycker och även de alkoholfria dryckerna. Det rekommenderas också att det finns prislister över de populäraste och

mest sålda dryckerna och drinkarna väl synliga t.ex. på borden, vid kassan, bakom bardisken och så vidare.

### **Vilka saker skall finnas på en korrekt gjord alkoholprislista?**

Ur prislistan över alkoholdryckerna, ex vinlistan, bör framgå:

- sortimentet
- portionsstorlekar (t.ex. 4 cl, 1/1 fl, ½ fl, 12 cl)
- Priser i euro
- Alkoholfria alternativ.

### **Vilka saker bör finnas på en korrekt gjord drinkprislista?**

Ur drinkprislistan bör det framgå:

- Drinkens namn
- Sammansättning (vad drinken är gjord av)
- Alkoholerna i centiliter (alkoholfria delar behöver inte anges i cl)
- Priset i euro
- Alkoholfria drinkar.

### **Vilka rekommendationer gäller prislistor som syns ”utåt”, till exempel på internet?**

Kopior av prislistor över alkoholdrycker, även starka, får finnas på nätet.

Prislistorna måste vara sakliga och enhetliga:

- Samma typsnitt, fontstorlek och färg
- Även svaga alkoholdrycker och alkoholfria drycker med.

## **Förbud**

### **Vilka grundregler gäller ”berusad gäst”?**

1. En berusad gäst får överhuvudtaget inte komma in på restaurangen
2. En berusad gäst som är inne på restaurangen måste avlägsnas.

### **I vilka fall är serveringen av alkoholdrycker alltid förbjuden?**

1. Åt gäster som är under 18 år
2. Åt berusade gäster
3. Om det finns anledning att befara alkoholmissbruk.

### **Vilka begränsningar gäller gäster som är under 18 år**

1. De får vara på restaurangen, men övervakningen skall ordnas så att dom inte kan dricka alkoholdrycker
2. De får endast serveras sådan alkoholfri dryck som innehåller mindre än 1,2 vol % alkohol  
Obs! F-18 regeln som gäller på läktare och motsvarande områden är sedan strikt med att ingen minderårig får komma in, oavsett om man kan ordna övervakning.

### **Vad menas med ett tillförlitligt identitetsbevis?**

1. Utfärdad av myndighet eller motsvarande
2. Försett med ett fotografi
3. Har en stämpel eller motsvarande som ”binder” fotografiet vid ID-handlingen.

### **Vilka identitetsbevis duger då man kontrollerar åldern?**

- ID-kort, körkort och pass
- Utländska körkort och pass duger om de ser ut att vara svåra att förfalska och gästens ålder tydligt framgår ur dem
- Främlingspass, resedokument för flykting
- TRAFI:s digitala körkort.

### **Vilka identitetsbevis duger INTE då man kontrollerar åldern?**

- FPA-kort
- Studiekort
- Militärpass.

### **Hur får man reda på vilka ID-bevis som gäller på restaurangen där man jobbar?**

- Tillståndshavaren får själv bestämma vilka som duger och inte duger
- Detta ska finnas i egenkontrollplanen.

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

- Kontrollera alltid åldern och identiteten i osäkra fall
- En ung gäst *måste* kunna styrka sin ålder vid behov
  - Vägra servera och avlägsna gästen, om man inte tror att man kan övervaka situationen

### **Vilka följder kan det bli om man serverar alkohol åt minderåriga?**

Myndigheterna ser strängt på detta. Följderna kan bli straff i form av böter, varning eller i grova fall en tillfällig indragning av serveringstillstånden. Det är alltså bättre att kolla åldern en gång för mycket än för lite.

### **Vilka direktiv gäller då man skall avlägsna "berusade" gäster?**

- Gör det finkänsligt men beslutsamt
- Ring polisen om det blir riktigt besvärligt
- Se till att gästen inte blir lämnad "vind för våg". Följderna av detta kan vara åtal för något som kallas *utsättande*.

### **Enligt vilka kriterier får en restaurang välja sina gäster?**

Enligt kriterier som har att göra med verksamhetsidén och restaurangens nivå, till exempel:

- Klädsel
- Ålder.

### **Enligt vilka kriterier får man INTE välja sina gäster?**

Enligt kriterier som är diskriminerande, till exempel:

- Nationellt ursprung, ras, hudfärg
- Språk, religion
- Sexuell inriktning
- Samhälleliga åsikter
- Hälsotillstånd, funktionshinder.

### **Vad menas med "anledning att befara alkoholmissbruk"?**

Detta gäller inte bara storförbrukare eller missbrukare utan även:

- Alla fall där personalen misstänker att serveringen av alkoholdrycker kan leda till någon form av olägenheter tex att någon försöker ”langa” åt minderårig eller berusad.

### **Hur får man reda på hur man skall göra i olika typer av krångliga situationer?**

I egenkontrollplanen måste det finnas skrivet hur restaurangen hanterar ex åldersgränser, kraftigt berusade gäster och andra kritiska situationer.

*Mycket viktigt att alla på jobb tagit del av restaurangens egenkontrollplan och blivit informerade om detta!*

## **Serveringspersonal - på Åland**

### **Serveringspersonalens ålder på Åland - huvudregel och undantag**

#### **HUVUDREGEL:**

För att få servera alkohol måste man ha fyllt 18 år.

#### **UNDANTAG:**

Personer som inte fyllt 18 år får servera alkohol endast om de har en godkänd utbildning, i praktiken betyder detta att de måste ha ett avgångsbetyg från en restaurangskolas servitör- eller motsvarande linje.

### **Får en 17: årig servitörstuderande servera alkoholdrycker på sin fritid eller under sommarlovet?**

Nej, då utbildningen inte är slutförd. Studerande får vänta till sin 18: årsdag eller tills den gått det sista läsåret klart och har slutbetyget i handen.

### **Vilka krav ställer myndigheterna på restaurangens personalantal?**

Det måste finnas tillräckligt med personal. Verksamhetens omfattning avgör sedan hur många som krävs för att kunna övervaka alkoholservingen och kunna hålla ordning.

### **Vad är en personalplan?**

Lagen kräver att restaurangen har gjort upp en så kallad personalplan.

Ur den skall personalens antal och arbetsuppgifter framgå. Personalplanen skall finnas på restaurangen och den skall uppdateras då det sker ändringar i personalen

### **Vilka krav ställs på arbetsturlistorna?**

Det skall alltid finnas en arbetsturlista som motsvarar uppgifterna i personalplanen.

*Arbetsturlistan måste innehålla de anställdas*

- rätta och fullständiga namnuppgifter
- födelsetider
- arbetsuppgifter och arbetstider.

### **Får en servitör ta en drink om gästen vill bjuda på en?**

Nej, ingen i personalen får vara under inverkan av rusmedel i arbetet.

## Stämmer det att 16-årigar kan servera alkohol i Finland?

Ja, men det finns skilda regler för detta. På Åland gäller 18-årsgränsen.

## Ansvarig föreståndare - ”alkopasset”

### Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen?

1. Restaurangen skall ha en ansvarig föreståndare (AF) och ett tillräckligt antal andra personer lämpliga för uppgiften (APLU)
2. En ansvarig föreståndare (AF) eller annan person lämplig för uppgiften (APLU) skall alltid finnas på plats då det serveras alkoholdrycker på restaurangen
3. De ansvariga skall vara minst 18 år, lämpliga för uppgiften och genom utbildning eller erfarenhet ha skaffat tillräcklig yrkesskicklighet.

### Hur får man reda på vilka som är ansvariga på restaurangen?

Namnen på de ansvariga måste finnas i egenkontrollplanen.

### Måste det finnas en ansvarig på plats under tidpunkter då restaurangen inte serverar alkoholdrycker?

Nej, under de tider det endast serveras mat och alkoholfria drycker behöver inte en ansvarig vara på plats.

### Vem utser den ansvarige föreståndaren och dennes ställföreträdare?

Tillståndshavaren, det vill säga *innehavaren av serveringstillståndet*.

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

1. Utbildning: minst ett års heltidsstudier inom restaurangbranschen om undervisningsprogrammet innehåller undervisning och praktik i servering av alkoholdrycker
2. Erfarenhet: minst 3 månaders heltidsarbete med servering av alkoholdrycker och godkänt i det skriftliga provet om bestämmelserna om servering av alkoholdrycker (alkopass).

### Kan en längre tids ströjobb räknas tillgodo istället för heltidsjobb?

Ja, i detta fall räknas cirka 450 arbetstimmar motsvara 3 månaders heltidsjobb.

### Vem ansvarar för att de ansvariga har tillräcklig utbildning eller erfarenhet?

Tillståndshavaren (innehavaren av serveringstillståndet) är skyldig att kontrollera detta innan de ansvariga utses.

### Vilka krav ställs för att få bli ansvarig på ett café eller matställe som endast serverar svaga alkoholdrycker (högst 22 %)?

I detta fall behövs ingen utbildning eller tidigare arbetserfarenhet. Det räcker om man skrivit godkänt i provet om serveringsbestämmelserna.

### Måste alla på restaurangen som jobbar med servering av alkoholdrycker ha ”alkopasset”?

Nej, för att servera alkohol räcker det med att man fyllt 18 år, känner till sina skyldigheter och restaurangens egenkontrollplan. Det räcker om det i personalen finns minst en med ”alkopasset” på jobb då det serveras alkoholdrycker. På en större restaurang med flera olika skilda avdelningar bör antalet med alkopass på jobb vara flera.



**Vilka praktiska arrangemang gäller för den ansvariga personalen på en restaurang?**  
Uppgifter om den ansvariga personalens utbildning och arbetserfarenhet skall finnas. Det rekommenderas att ha kopior på alkopass, betyg, och arbetsintyg som bilagor till egenkontrollplanen.

**Bär de med alkopass allt ansvar för alkoholserveringen på restaurangen?**

Var och en i serveringen bär ett eget ansvar för att serveringen av alkoholdrycker går lagligt till och enligt restaurangens egenkontrollplan.

**Kan en servitör utan alkopasset få böter för brott mot serveringsbestämmelserna?**

Visst! Polisen kan bötfälla servitören för till exempel servering åt minderåriga och överservering. Därefter skickar polisen en rapport till myndigheterna som tar upp saken med innehavaren av serveringstillståndet och den som var ansvarig föreståndare på kvällen. Myndigheterna beslutar sedan i sin tur om vidare sanktioner, till exempel anmärkningar och varningar.

## Reklam

**Hur lyder huvudregeln för reklam på restaurang?**

1. Reklam för starka alkoholdrycker - över 22 vol % är endast tillåten inne i restaurangen, men den får *inte* synas utåt, till exempel på dörren, i skyltfönster, på uteserveringen, i skyltfönster, tidningar, TV, internet eller dylikt
2. Reklam för svaga alkoholdrycker - högst 22 vol % - får man göra reklam för även så att den syns utåt. Reklamen blir endast förbjuden om den är opassande, strider mot god sed eller riktar sig till minderåriga.

## Priser och prissättning

**Vad kan man säga allmänt om prissättningen av alkoholdrycker på restaurang?**

Restaurangen får själv bestämma sina priser, det finns ingen undre eller övre gräns. Dock finns det en hel del regler för hur man får och inte får annonsera och göra reklam för priserna.

**Vad säger lagen om att erbjuda mängdrabatter?**

Två eller flera portioner alkoholdryck får *inte* vara billigare köpta i större antal än vad de skulle kosta en och en.

*”Köp två Penzburg Pils - betala endast för en”*

**Vad säger lagen om ”Happy Hour” typen av reklam?**

Extra priser på svaga alkoholdrycker (under 22 vol %) och ”Happy Hour”-priser får vara synliga utanför serveringsstället, till exempel placerade på dörren, i ett fönster eller på en så kallad A-ställning på gatan. De får också utannonseras i t.ex. tidningar eller på internet.

*“Happy Hour 17:00-19:00”*

*”Happy Hour kl 17:00-19:00. Penzburger Pils 1/3l - 3,00”*

Är reklam för "Happy Hour" och andra erbjudanden och specialpriser för starka alkoholdrycker (över 22 vol%) tillåtna så att endast gästerna som befinner sig inne i restaurangen kan se dem? De är tillåtna så länge reklamen inte på något sätt kan ses utifrån, till exempel genom skyltfönstret.

**Får man sälja alkoholen billigare på ex privattillställningar?**

Visst, det är en överenskommelse mellan krogen och beställaren. Restaurangen får i detta fall dock inte kräva att gästerna måste dricka en viss mängd för att få nedsatta priser.

**Hur stor måste en "stor starköl" vara och hur mycket måste "ett glas vin" innehålla?**

Kravet är att man måste vara tydlig i reklamen över hur stora portionerna är. Man måste alltså skriva ut både portionen och priset.

*"Penzburg Pils 50 cl - 5,50 €"*

*"Whatever The Red One 16 cl - 6,50 €"*

**Kan priset på en och samma dryck få variera på något sätt?**

Visst. Man får låta en "objektivt observerbar" händelse påverka priset, det vill säga något som man inte kan påverka. Vädret är en sådan sak, likaså hur många mål som görs av ett visst lag i en turnering och dylikt.

*"Våra ölpriser på terrassen stiger eller sjunker med 10 cent för varje motsvarande Celsiusgrad som värmen stiger eller sjunker under juni och juli"*

**Får man variera priserna för en och samma sort som finns till salu i olika flaskstorlekar?**

Det är tillåtet att sälja alkoholdrycker i större förpackningar för ett lägre literpris än i mindre förpackningar. Literpriset för en och samma produkt får vara olika för olika stora flaskor eller upphållt som portion i glas. Till exempel får En 75 cl flaska kosta mindre per liter än samma vin i en 37,5 cl flaska. Likaså kan literpriset för samma vin upphållt i ett glas få vara högre än vad literpriset för en 75 cl flaska skulle vara.

### Otillbörliga säljfrämjande åtgärder

**Vad menar lagen med reklam som är opassande eller står i strid med god sed?**

Reklam där kunder lockas till restaurangen med hjälp av gratis alkoholdryck eller där ett erbjudande ger förmånligare alkoholdrycker i proportion till konsumerad mängd.

Det är inte tillåtet att med hjälp av reklam speciellt locka *svaga konsumentgrupper* såsom ungdomar eller storförbrukare av alkohol.

~~"Första drinken gratis"~~

~~"Vi lottar ut gratis drinkar"~~

~~"Med restaurangens VIP-kort kommer du förbi kön och får gratis drinkar i baren"~~

~~"Betala 50 € och drick så mycket du orkar mellan kl. 17 och 19"~~

~~"Samla stämplor i ditt ölpass för varje stor stark - var tionde öl är gratis"~~

~~"Var femte öl till halva priset"~~

~~"Köp 5 Penzburger Pils och du får en skitsnygg T-shirt på köpet"~~

~~"Ölrace - första ölen 6,-, andra ölen 4,-, tredje ölen 2,- och vi bjuder på den fjärde"~~

### **Får innehavaren av serveringstillståndet bjuda på gratis alkohol?**

Ja, om det sker som ett plötsligt och spontant uttryck för gästfrihet. Endast på slutet tillställning åt inbjudna gäster eller som en överraskning åt de gäster som just då råkar befinna sig på restaurangen. Man får endast bjuda på svaga alkoholdrycker (under 22 vol%) och mängderna ska vara måttliga. Det får inte vara regelbundet återkommande så att det blir ett begrepp och man får inte göra reklam om gratisserveringen.

### **Lotterier och tävlingar**

#### **Får man ordna lotterier och liknande tävlingar där vinsten är en alkoholdryck?**

Nej, lotterier och andra tävlingar får inte ha alkoholdrycker som vinst.

*"Med inträdesbiljetten deltar du i ett lotteri där du kan vinna en flaska vin"*

*"Ölbingo - första med 5 rätt vinner en stor starköl"*

#### **Finns det någon annan typ av tävlingar där vinsten kan vara en alkoholdryck?**

Nej. Alkoholdrycker får inte vara som vinster i tävlingar av någon form.

*"Darttävling ikväll. Vinnaren bjuds på en stor starköl"*

#### **Får man ordna ölhävningstävlingar på restaurangen?**

All form av tävlande med alkoholdrycker är förbjuden. Ordnar man till exempel en ölhävningstävling så måste man använda sig av lättöl med högst 2,8 vol%.

### **Produkter som ges på köpet och kombinerade erbjudanden**

#### **Hur lyder huvudregeln för så kallade *sidogåvor* och *produktkombinationer*?**

Man får inte ge en köpare av alkoholdryck en annan produkt "på köpet" om den inte har ett uppenbart sakligt samband med alkoholdrycken. Drinkdekorationer i stil med drinkpinnar godkänns eftersom de har ett klart samband med avnjutandet av en viss alkoholdryck. Däremot har till exempel en skärmmössa eller en t-skjorta inget samband med avnjutandet och är således inte tillåtna.

#### **Vilken typ av så kallade *sidogåvor* och *produktkombinationer* är tillåtna?**

Ge dricksglaset på köpet vid köp av en portion svag alkoholdryck. (Märk dock att detta är förbjudet med stark alkoholdryck).

*"Penzburger Pils 50 cl - 5,50 € - du får det unika och stiliga ölglaset på köpet"*

Man kan erbjuda en måltid och en portion svag alkoholdryck till paketpris. Samtidigt måste kunden upplysas om att han även kan välja ett alkoholfritt alternativ.

*"Dagens fisk och 16 cl husets vita vin eller valfri läsk för 18,- €"*

I programbiljettens pris får man baka in en portion svag alkoholdryck som välkomstdryck samt en begränsad, måttlig mängd svaga alkoholdrycker som måltidsdryck i samband med en större tillställning eller annat evenemang med program som ordnas på ett serveringsställe. Det skall också finnas ett alkoholfritt alternativ.

*”I afton: dans med Vikingarna. Danssupé 80,- €. I priset ingår ett glas mousserande vin (12 cl) eller alkoholfri cider vid entrén och en trerätters supé med vitvin (12 cl) till förrätten och rödvin (16 cl) till varmrätten, alternativt motsvarande mängd alkoholfria viner”*

I inträdesbiljettens pris baka in en portion SVAG alkoholdryck som serveras vid besöket. Samtidigt måste kunden upplysas om att han också kan välja ett alkoholfritt alternativ.

*“I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30,- €. I priset ingår ett glas Whatever vin (16 cl) eller en flaska Pensburg Pils (33 cl) eller valfri läsk”*

## Produktpresentationer

### Vad menas med en produktpresentation?

Det är då en representant för en importör eller tillverkare kommer till restaurangen och presenterar sina produkter. Man brukar vardagligt kalla dem för vin- eller spritagenter.

### Får en vin- eller spritagent bjuda gästerna på gratis smakprover i restaurangsalen eller vid bardisken?

Nej! Lagen förbjuder denna typ av gratisservering. Agenten får endast *presentera* sina produkter.

En vinagent kan vara med i restaurangsalen och visa upp sina produkter och en spritagent kan vara med bakom bardisken och visa hur man använder en viss alkohol i olika drinkar.

### Hur gör man om gästen vill provsmaka på vin- eller spritagentens produkter?

Gästen får beställa och betala för den som vanligt. Kravet är att denna alkohol levererats till restaurangen på ”lagligt” sätt, (se sidan 5 - alkoholdrycker på restaurangen)

### Får vinagenten ordna en provsmakning med egna viner åt ett slutet sällskap, ex vinklubben Munkskänkarna, i ett skilt utrymme som INTE är godkänt som ett serveringsområde, ex i ett kabinett eller konferensrum?

Ja, provsmakningen riktar sig till ett slutet sällskap som fått en personlig inbjudan, och sker i ett utrymme som *inte* hör till restaurangens godkända serveringsområden.

Vinagenten får dock inte ta betalt för vinerna han har med sig, all servering av alkohol mot betalning kräver ett serveringstillstånd. Vill vinklubben sedan flytta in i restaurangsalen för att till exempel äta får de absolut inte ta med sig provsmakningsvinerna.

Restaurangsalen är klassad som serveringsområde och där får man endast servera alkoholdrycker som restaurangen köpt in, och dessa viner registreras (bongas) och tar man betalt för som vanligt.

## Reklam för starka alkoholdrycker - över 22 vol %

### Vilka regler gäller reklamen för starka alkoholdrycker?

Utanför serveringsstället är reklam och indirekt reklam för starka alkoholdrycker förbjuden.

Restaurangen får endast göra reklam för starka alkoholdrycker inne i restaurangen.

Man får alltså inte göra reklam för starka alkoholdrycker så att den syns utåt till exempel på dörren, på skyltar på gatan, i skyltfönster och liknande. Inte heller i media t.ex. i tidningar, nationell TV, lokal TV, via internet och så vidare.

### **Finns det någon möjlighet att informera om att krogen serverar starka alkoholdrycker?**

Ja, i reklamen får man uppge rättigheternas omfattning: ”Vi har fulla rättigheter”.

### **Får man lägga upp en kopia av en vanlig prislista med starka alkoholdrycker på internet?**

Ja, listan måste vara saklig och enhetlig och täcka hela sortimentet, det vill säga både svaga och starka alkoholdrycker.

### **Ge exempel på reklam för starka alkoholdrycker som är förbjuden**

Förbjuden reklam är bland annat sådant där det förekommer:

- Produktnamn (t.ex. Finlandia Vodka)
- Namn som anger enbart sort (t.ex. irländsk whiskey, ”kaffe & cognac”, ”vi säljer även starka alkoholdrycker”)
- Bilder av flaska eller etikett som hör till stark alkoholdryck (t.ex. silhuetten av en Gallianoflaska)
- Vedertagna kännetecken för starka alkoholdrycker (t.ex. åkerlandskapet på Koskenkorvas etikett, kaptenen på Captain Morgan-flaskans etikett)
- Produkter som är avsedda att gästen skall ta med sig hem (t.ex. tändsticksaskar, reklamblad, vykort).

### **Vilka regler gäller reklamen på personalens kläder?**

Reklam för alkoholdrycker får förekomma på personalens arbetskläder.

Arbetskläderna skall dock hållas som arbetskläder. Restaurangen ska se till att plagg som har starka alkoholdryckers kännetecken inte används utanför serveringsstället.

### **Vilka regler gäller reklamen för drinkar?**

1. Reklam för drinkar som innehåller någon som helst stark alkoholdryck är tillåten endast inne i restaurangen
2. Drinkar som innehåller enbart svaga alkoholdrycker får man göra reklam för även ”utåt”. I reklamen (både ”inne” och ”utåt”) skall anges:
  - Drinkens namn
  - Sammansättning (vad drinken är gjord av)
  - Mängden alkoholdrycker i cl
  - Priset
3. Reklam för färdigt buteljerade svaga drinkblandningar är tillåten förutsatt att deras namn inte innehåller produktnamn för starka alkoholdrycker.
  - a. Förbudet blir då att göra reklam för: GIN Long Drink, SMIRNOFF Ice, BACARDI Breezer, likaså *husets* Long Drink eftersom den oftast görs med en stark alkoholdryck i.
  - b. Tillåtet är att göra reklam för: Färdigt buteljerad long drink där det inte finns något begrepp eller produktnamn för starka alkoholdrycker: Hartwall Original Long Drink, Sinebrychoff Cranberry Long Drink.

### **Vilka regler gäller reklamen för shotar i stil med salmiakshot, lakritsshot, godisshot?**

Benämningarna ”shot” eller ”snaps”, ”salmare”, ”salkkare” och likande ger intrycket av en stark alkoholdryck. Om reklamen avser dryck som tillverkas av svaga alkoholdrycker skall detta anges tydligt.

”Tjärshot 21%”

“Svag Salmare 21%”

## KÖKSALKOHOL

### Vad är köksalkohol?

Skattefri alkohol som restaurangen kan söka om tillstånd att få använda i samband med matlagning.

### Vilka regler gäller köksalkoholen?

- Användningen och lagerhållningen måste bokföras
- Köksalkoholen får *inte* användas eller säljas åt gästerna som sådan eller som del i drinkar, detta ser myndigheterna som ett allvarligt brott.

### Hur gör man om restaurangen inte har tillstånd till köksalkohol, man använder det sällan eller väldigt små mängder i matlagningen?

1. Man kan flytta över alkoholdrycker som köpts för servering till köket och “baka in” priset i maträttens pris, som vilken annan råvara. I detta fall måste man skriva upp mängderna och kunna redovisa för dem vid en eventuell inspektion.
2. Man kan även använda restaurangens alkohol som man bongar in och tar betalt för som vilken annan serverad alkoholdryck som helst. På menyn kan man då skriva till exempel “flamberingsalkoholen debiteras skilt - Jaloviina 4 cl - 5,20 €”

## Tobak och rökning på restaurangen

### Får restaurangen sälja tobak och tobaksprodukter?

Ja, man får sälja men

1. En skild anmälan ÅMHM måste göras och anmälningsbeviset måste finnas synligt för gästerna
2. Man får inte ha någon form av tobaksreklam synlig. Varken inne i restaurangen eller i reklam som syns utåt
3. Man måste kunna övervaka försäljningen så att minderåriga inte kan få tag på tobaksprodukter
4. Tobaksförsäljningen kräver en skild egenkontrollplan.

### Vilka regler gäller om restaurangen har ett rökrum eller rökruta utomhus?

- Det ska vara godkänt av myndigheterna och avskilt från restaurangens övriga utrymmen
- Gästerna skall inte behöva gå igenom rökrummet eller rökrutan för att komma in i restaurangen
- Tobaksrök får inte sprida sig till de övriga restaurangutrymmena
- Man måste ha en plan för egenkontroll över hur rökrummet sköts och övervakas.

### Får man ta med sig dryck och mat till rökrummet?

- Det är förbjudet att servera mat eller dryck i ett rökrum
- Gästerna får inte heller själv ta med sig mat eller dryck till rökrummet.

### Får man röka på restaurangens uteserveringsområden, till exempel terrasser?

Ja, det avgör restaurangen själv. Man måste ändå se till att tobaksrök inte på något sätt kan sprida sig in i restaurangens övriga utrymmen.