

Ålands Yrkesgymnasium
Hotell- och Restaurangprogrammet

INSTUDERINGSFRÅGOR

till

Alkohollagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland

Notera:

Bestämmelserna på Åland skiljer sig på en del punkter
från de bestämmelser som gäller i Finland

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

Detaljfrågor som rör ansökningar, administration, myndigheters kontaktuppgifter och -avgifter, blanketter mm står det att läsa mera om i nedanstående material:

ÅMHM - Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

<http://www.amhm.ax/alkohol>

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 Valvira's 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>

(oktober 2021)

Vid frågor, vänligen kontakta

Johan Ulfsson

Ålands Yrkesgymnasium Hotell- och Restaurangprogrammet

Strandgatan 1

22100 Mariehamn

Tel: (018) 536200

Mail: johan.ulfsson@gymnasium.ax

Till läsaren:

Detta material 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 alkopassprovet 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 alkopassprovet 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 1.11. 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.

Mera 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 förhållningssätt 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 1.2. 2022 på alla ställen vars serveringstillstånd gäller tillsvidare

Nya blanketter

ÅMHM har tagit fram elektroniska formulär – e-tjänster – som ersätter de gamla blanketterna.

ÅMHM:s 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** behöver serveringstillstånd: *Avsedd att förtäras*
Över 1,2 Vol % - Högst 2,8 vol %
- "Avsedd att förtäras" *Alkoholen måste vara tillverkad för att drickas.*
Apotekssprit, laboratoriesprit, industrialalkohol mm 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.
Fick på sin tid ha högst 4,7 vol % alkohol
Populär ännu bland gästerna*

Vilken alkoholhalt har följande alkoholfria drycker:

- Alkoholfri dryck enl finsk lag *Högst 2,8 vol %*
- Alkoholfri dryck enl 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 %

...men märk att:

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, i princip

...men

Myndigheterna kan i vissa fall begränsa ex serveringstider eller sortimentet så man bara får servera svaga alkoholdrycker.

Orsaken till detta kan vara ex 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, ex på ett och samma torg under en festival

JA - De kan ansöka om det

- En av tillståndshavarna skall 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 ÅMHH
- I detta fall räcker det om restaurangen gör en anmälan senast 3 vardagar före tillställningens början
2. NEJ, om lokalen inte ännu godkänts som serveringsområde av ÅMHH
I detta fall måste:
- Ägaren av lokalen först få den godkänd som serveringsområde ...eller...
- 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 fysiskt restaurang

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

Hur kan restaurangen eller cateringfirman sköta alkoholservingen om catering sker ex 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 ex 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, mfl
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 jämlik 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

Absolut inte! Det här är definitivt 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 skall finnas ett tillräckligt sortiment av alkoholfria drycker till skäliga priser.
- Sortimentet avgörs bland annat av restaurangens verksamhetside 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 - Det går om man har ett sk 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 ölinköps 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

Vilka saker 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 här får restaurangen själv bestämma

Får restaurangen sedan fortsätta hålla öppet efter 02.30

JA - men alla alkoholdrycker måste plockas bort av 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 ex Champagnefrukost

I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?

1. Om man har dåligt med gäster, eller inga gäster alls
- Detta kräver oftast ägarens tillstånd
2. Om det är stökigt eller bråkigt, tex slagsmål inne på krogen
- Då måste man sluta serveringen. Man får starta 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 osv...
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

1. Nej! Principen "frihet under ansvar" gäller här. Restaurangens ägare får bestämma restaurangens portionsstorlekar och de största mängderna som kan serveras på en och samma gång.
2. De största portionsstorlekarna måste finnas skrivna i egenkontrollplanen

Hur får man reda på vad som gäller portionsstorlekarna på restaurangen som man jobbar på

Restaurangens största portionsstorlekar för olika typer av alkoholdrycker måste finnas skrivna i egenkontrollplanen.

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 avisas eller i värsta fall behöver omhändertas.

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

Vilka basportioner skall gästen 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

Kan en svensk gäst beställa "en 6:a Whisky"

Har restaurangens ägare godkänt det och skrivit det i egenkontrollplanen så får personalen servera den.

Vad gäller serveringen av sk "dubbla" portioner

Restaurangens ägare avgör detta och även hur många portioner som restaurangen kan servera på en gång åt en och samma gäst. Serveringen av sk dubbla portioner skall även finnas antecknad i egenkontrollplanen. Personalen på jobb måste dock avgöra från fall till fall de maximala portioner som kan serveras på en gång.

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

Ex: En "8:a Gin & Tonic" i samma glas ?

Ex: En "stor starköl och en 4:a Jägermeister" samtidigt ?

Hur mycket alkohol får en drink innehålla

Drinkarna får göras ex enligt sina internationella recept, men den maximala mängden alkohol i drinkar bestäms av restaurangens ägare. Det här måste också finnas skrivet i egenkontrollrapporten.

Vilken huvudprincip gäller servering flaskvis

Sunt förnuft! Vid servering flaskvis gäller fortfarande kravet att övervakningen ska vara effektiv och ordningen upprätthållas effektivt. Som sagt... att överservera sina gäster så de får illa eller måste avvisas är inte gott värdskap och kan medföra överträdelser av alkohollagen.

Vilken rekommendation av ÅMHM gäller servering flaskvis

1. Lätta viner kan som regel serveras flaskvis
 - även åt enskilda gäster,
 - lagen tillåter ju servering flaskvisLätta viner kan man ställa på gästens bord och gästen kan själv sköta ihållandet
2. Stark alkohol rekommenderas att servera flaskvis endast åt sällskap. Det rekommenderas att:
 - det endast sker i mycket motiverade fall
 - ...ex vid stora beställningar
 - servitören sköter ihållandet
 -och att
 - flaskan inte ställs på gästernas bord

MÅTT OCH MÄTNING

Vad innebär den sk "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-av-alkoholdrycker>

Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang

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

Hur ofta skall restaurangens mätredskap verifieras

1. "Klassiska" metallmått behöver man inte verifiera förutsatt att
 - justeringsstämpeln är synlig
 - måtten är hela
2. Vätskemätare skall verifieras
 - med 3 års mellanrum
 - alltid då plomberingen brutits
 - om man misstänker mätarens riktighet
3. Standardglas, dvs glas med måttstreck
 - 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, ex ölstop för fatöl
- Glaset är försett med streck som anger mängden, ex 50cl, 33cl
- 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
 - ...ex VISA, American Express
2. Betalapplikationer
 - ...ex 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
 - ...ex företag och föreningar på faktura
- Vilken den största creditsumman är
 - ...ex 150,- € per enskild gäst

KVITTO, NOTA

Vilka regler gäller givande av kvitto eller nota

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

PRISSÄTTNING och PRISLISTOR

Vilka regler gäller prissättningen av alkohol

Restaurangen får själv bestämma sina priser, och det finns ingen undre eller övre gräns.

Sedan 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 restaurangen sänka och höja sina priser fritt inom ett visst dygn, ex så att en öl är billigare i början på kvällen

Visst, sedan 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 i ex 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 upphällt som portion i glas.

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 upphällt i ett glas få kosta mera än vad literpriset för en 75 cl flaska skulle vara.

Vilka allmänna regler och rekommendationer gäller restaurangens prislistor

Gästen skall ha tillgång till en prislista över restaurangens hela sortiment av alkoholdrycker och även de alkoholfria dryckerna

Det rekommenderas också att det finns prislistor över de populäraste och mest sålda dryckerna och drinkarna väl synliga ex på borden, vid kassan, bakom bardisken osv

Vilka saker skall finnas på en korrekt gjord alkoholprislista

Ur prislistan över alkoholdryckerna, ex vinlistan, bör framgå

- sortimentet (...naturligtvis)
- portionsstorlekar (ex 4cl, 1/1fl, 1/2fl, 1/2cl...osv)
- Priser i €
- Alkoholfria alternativ med

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 €
- Alkoholfria drinkar med

Vilka rekommendationer gäller prislistor som syns "utåt", ex på internet

Sakliga prislistor över alkoholdrycker, även starka, får finnas på nätet

- Prislistorna måste vara sakliga och enhetliga
- 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. Utfärdat 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 förfälska 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 jag jobbar

- Tillståndshavaren får själv bestämma vilka som duger och inte duger
- Det här skall också finnas i egenkontrollplanen

Vilka direktiv gäller alltid om man har att göra med unga gäster

- Kontrollera alltid åldern och identiteten i osäkra fall!
- En ung gäst måste kunna styrka sin ålder vid behov!
...om dom inte kan det är lösningen enkel...
- 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

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" ...
...man kan bli åtalad 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, tex:

- Klädsel
- Ålder

Enligt vilka kriterier får man INTE välja sina gäster

Enligt kriterier som är diskriminerande, tex:

- 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 - Utbildningen är i detta fall på hälft. Studeranden får vänta till sin 18-årsdag eller tills den gått det sista läsåret klart och har slut betyget 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 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 så behöver inte en ansvarig vara på plats

Vem utser den ansvarige föreståndaren och dennes ställföreträdare

Tillståndshavaren, dvs 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

...eller... om man inte har någon utbildning...

2. Erfarenhet: minst 3 månaders heltidsarbete med servering av alkoholdrycker och godkänt i det skriftliga provet om bestämmelserna om servering av alkoholdrycker (alkopass)

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 ju 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

Vilka praktiska arrangemang gäller för den ansvariga personalen på en restaurang

Uppgifter om den ansvariga personalens utbildning och arbetserfarenhet skall finnas dokumenterad i egenkontrollplanen, ex. genom att ha kopior på betyg, alkopass och arbetsintyg som bilagor till egenkontrollplanen

Bär de med alkopass allt ansvar för alkoholserveringen på restaurangen

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

De med alkopasset har en skyldighet att se till att alla som jobbar med serveringen av alkoholdrycker har tagit del av restaurangens egenkontrollplan

Kan en servitör utan alkopasset få böter för brott mot serveringsbestämmelserna

Visst! Polisen kan bötfälla servitören för ex 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, ex anmärkningar och varningar

REKLAM

Hur lyder huvudregeln för reklam på restaurang

Reklam för starka alkoholdrycker - över 22 vol% - är endast tillåten inne i restaurangen

...men

den får INTE synas utåt, ex på dörren, i skyltfönster, på uteserveringen, i skyltfönster, tidningar, TV, internet mm

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, och det finns ingen undre eller övre gräns.

Sedan 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

Ex: "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 sk A-ställning på gatan. De får också utannonseras i t.ex. tidningar eller på internet.

Ex "Happy Hour 17.00-19.00"

...eller med prisexempel på svaga alkoholdrycker

"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, ex 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 här är att man måste vara tydlig i reklamen över hur stora portionerna är.

...alltså måste man skriva ut både portionen och priset

Ex: "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, dvs något som man inte kan påverka. Vädret är en sådan sak, likaså hur många mål som görs av ett visst lag i en turnering... osv

Ex: "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 ex 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 upphällt som portion i glas.

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 upphällt 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

Det är 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 s.k. svaga konsumentgrupper såsom ungdomar eller storförbrukare av alkohol.

Exempel på olämplig och förbjuden reklam

"Första drinken gratis", "Vilottar 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-skjorta 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

Jo, 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 skall vara måttliga

Den 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

Ex: "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

Nix! Alkoholdrycker får inte vara som vinster i tävlingar av någon form

Ex. Darttävling ikväll. Vinnaren bjuds på en stor starköl.

Får man ordna ölhävningstävlingar på restaurangen

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

Produkter som ges på köpet och kombinerade erbjudanden

Hur lyder huvudregeln för sk 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 ex en skärmmössa eller en T-skjorta inget samband med avnjutandet och är således inte tillåtna

Vilken typ av sk sidogåvor och produktkombinationer är tillåtna

Ge dricksglaset på köpet vid köp av en portion SVAG alkoholdryck
Ex: "Penzburger Pils 50 cl - 5,50 € - du får det unika och stiliga ölglaset på köpet"
...märk dock att detta är förbjudet med stark alkoholdryck

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.

Ex: "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.

Ex: "I afton dans med Vikingarna. Danssupe 80,- €. I priset ingår ett glas mousserande vin (12cl) eller alkoholfri cider vid entrén och en trerätters supe´ med vitvin (12cl) 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.

Ex: "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

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

Ex 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 4)

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

Jo, provsmakningen riktar ju sig åt ett slutet sällskap som fått en personlig inbjudan, och sker i ett utrymme som inte hör till restaurangens godkända serveringsområden

Vinagenten får naturligtvis inte ta betalt för vinerna han har med sig

...all servering av alkohol mot betalning kräver ju ett serveringstillstånd

Vill vinklubben sedan flytta in i restaurangsalen för att ex äta så får de absolut inte ta med sig provsmakningsvinerna.

Restaurangsalen är klassad som serveringsområde och där får man ju 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 ex på dörren, i skyltar på gatan, i skyltfönster osv
Inte heller i media ex i tidningar, nationell TV, lokal TV, via internet osv

Finns det någon möjlighet att informera om att krogen serverar starka alkoholdrycker

Jo...i reklamen får man uppge rättigheternas omfattning

Ex: "Vi har fulla rättigheter"
"Vår restaurang har A-rättigheter"

Får man lägga upp en vanlig prislista med starka alkoholdrycker på nätet

Jo...men listan måste vara saklig och enhetlig och täcka hela sortimentet, dvs både svaga och starka alkoholdrycker

Ge exempel på reklam för starka alkoholdrycker som är förbjuden

Förbjuden reklam är bla sådant där det förekommer

- Produktnamn
ex Finlandia Vodka
- Namn som anger enbart sort:
ex Irländsk Whiskey, Kaffe & Cognac,
vi säljer även starka alkoholdrycker
- Bilder av flaska eller etikett som hör till stark alkoholdryck:
ex silhuetten av en Gallianoflaska
- Vedertagna kännetecken för starka alkoholdrycker:
ex Åkerlandskapet på Koskenkorpans etikett

Kaptenen på Captain Morgan flaskans etikett

- Produkter som är avsedda att gästen skall ta med sig hem:
ex tändstickaskar, reklamblad, vykort mm

Vilka regler gäller reklamen på personalens kläder

Reklam för alkoholdrycker får förekomma på personalens Arbetskläder

Arbetskläderna skall dock hållas som arbetskläder
Restaurangen skall se till att sådana 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,

Ex. Förbjudet 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

Ex: 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 shot´ar i stil med salmiakshot, lakritsshot, godisshot osv

Benämningarna "shot" eller "snaps", "salmare", "salkkare" osv ger intrycket av en stark alkoholdryck.

Om reklamen avser dryck som tillverkas av svaga alkoholdrycker skall detta anges tydligt

Ex: "Tjärshot 21 %", "Svag salmare", "Pink Cat Shot 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 absolut INTE användas eller säljas åt gästerna som sådan eller som del i drinkar...det här ser myndigheterna som ett allvarligt brott

Hur gör man om restaurangen inte har tillstånd till köksalkohol, ex 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,
- Ex: alkoholen då man flamberar en pepparstek
På menyn kan man då skriva ex
"flamberingsalkoholen debiteras skilt - Jaloviina 4 cl - 5,20

TOBAK och RÖKNING på restaurangen

Får restaurangen sälja tobak och tobaksprodukter

Jo, 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 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 vara 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, ex terasser

Jo, det här avgör restaurangen själv

...men...

Man måste ändå se till att tobaksrök inte på något sätt kan sprida sig in i restaurangens övriga utrymmen