

Ålands Yrkesgymnasium
Hotell- och Restaurangprogrammet

INSTUDERINGSFRÅGOR

till

Alkohollagstiftningens bestämmelser om utskänkning av alkoholdrycker på Åland

OBS! I Finland gäller en ny alkohollag från 1.1. 2018.
På Åland gäller dock fortfarande den "gamla" alkohollagen.

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
http://www.avi.fi/sv/web/avi/alkoholi#.Wk9cSVVI_AU

TUKES – Säkerhets- och kemikalieverket
<http://www.tukes.fi/sv/Tjanstomraden/Matning/Restaurangernas-matning-av-alkoholdrycker/>

(22.8. 2018)

Vid frågor, vänligen kontakta

Johan Ulfsson
Ålands Yrkesgymnasium Hotell- och Restaurangprogrammet
Strandgatan 1
22100 Mariehamn
Tel: (018) 536200
Mail: johan.ulfsson@gymnasium.ax

ALKOHOLDRYCKER - Definitioner

Förklara följande begrepp:

- Alkoholdryck: Avsedd att förtäras
Över 2,8 vol %
Högst 80,0 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
- "Naturlig jäsning": Alkoholdrycken har fått sin alkoholhalt enbart genom
att sockret genom jäsning omvandlats till alkohol
- ingen stark alkohol är tillsatt i något skede

Vilken alkoholhalt har:

- Stark alkoholdryck: Över 22,0 vol %
- Svag alkoholdryck: Högst 22,0 vol %
- Mellanöl (klass III): Högst 4,7 vol%
- Starköl (klass IV): Över 4,7 vol%

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%

SERVERINGSTILLSTÅND

Vad heter de olika serveringstillstånden, och vilka alkoholdrycker omfattar de:

- C – rättigheter: Genom naturlig jäsning framställda drycker
– över 2,8 vol % – högst 4,7 vol%
...kallas ibland för "mellanölsrättigheter" eller "café rättigheter"
- B - rättigheter Omfattar alla svaga alkoholdrycker
– över 2,8 vol% – högst 22,0 vol%
... kallas ofta även för "vinrättigheter"
- A - rättigheter Omfattar alla alkoholdrycker
– över 2,8 vol% – högst 80 vol%
...man pratar också om "fulla rättigheter"

Ge exempel på olika typer av alkoholdrycker man får servera om man har:

- C-rättigheter: Mellanöl, cider, long drink, dvs samma typ av drycker som finns i ex livsmedelsaffärer
- B-rättigheter: Starköl, stark cider, stark long drink, lätta viner, starkvin, svaga likörer, svaga bitters
- A-rättigheter: Brännvin, vodka, genever, akvavit, gin, tequila, grappa, Cognac, whisky, rom, starka bitters, starka likörer

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

Vilka är grunderna för att ett serveringstillstånd skall kunna beviljas

1. Tillståndshavaren :
 - Ekonomiska och yrkesmässiga förutsättningar
2. Serveringsstället:
 - Lämpligt för restaurangbruk
 - Vara i sökandens faktiska besittning
 - Kunna övervakas av myndigheterna
3. Själva serveringsområdet skall kunna övervakas effektivt

ALKOHOLDRYCKER - på restaurangen

Vilka regler gäller restaurangens inköp av alkoholdrycker

1. Inköpsstället måste vara godkänt av Valvira
2. Alkoholdryckerna måste köpas in med restaurangens tillståndsnummer (...serveringstillståndets nummer)
3. Restaurangen måste spara verifikaten (...kvitton, forsedlar) för en eventuell inspektion av alkohollagret

Från vilka inköpsställen kan restaurangen skaffa sina alkoholdrycker

1. Alkoholbolaget (...ALKO)
2. Partihandlare (...MP-Mariehamns Parti, Hartwa-Trade, Kesko mfl)
3. Tillverkare (...ex bryggeri Stallhagen, Sinebrychoff)
4. Genom egen import

Vilka regler gäller alkoholdryckerna som restaurangen skaffat för servering

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

Ställer lagen några krav på vilket sortiment av alkoholdrycker restaurangen skall ha

- Jo, det skall finnas ett tillräckligt sortiment av svaga alkoholdrycker till skäliga priser.
- Sortimentet avgörs bland annat av restaurangens verksamhetside och servicenivå
- Skäliga priser betyder att man ex inte prissätter lätta viner så högt att gästerna tvingas köpa starka alkoholdrycker

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

- Det skall också 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

Vilka regler gäller alkoholdryckerna på cateringtillställningar som en restaurang tar hand om

Restaurangen får inte servera alkoholdrycker ur restaurangens lager utanför restaurangen
- dom får endast serveras på serveringsområdet

Restaurangen kan dock:

1. Servera gästens egna alkoholdrycker avgiftsfritt i gästens egna utrymmen eller i andra utrymmen som INTE är serveringsområde eller förplägnadsrörelse.
2. Söka om ett tillfälligt tillstånd för ifrågavarande tillställning

Vilka regler gäller om tillståndsinnehavaren har detaljhandelstillstånd och serveringstillstånd i samma byggnad

1. Inköp och lager för butiken och restaurangen måste hållas tydligt åtskilda
2. Lageröverföringar mellan butiken och restaurangen är förbjudna

Vilka regler gäller om restauratören har flere olika restauranger med serveringstillstånd

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

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.

Nix. De måste förvaras på något annat övervakningsbart ställe

Måste restaurangen föra en skild lagerbokföring nuförtiden

Nix. Man måste dock kunna "bevisa" alkohol- och ölinköps laglighet med verifikat (...kvitton, försedlar)

Vad händer med alkohollagret om restaurangen stänger eller byter ägare

Alkohollagret får inte tas i personligt bruk, utan:
Lagret skall inventeras och ett överlåtelsedokument 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 mot ett överenskommet pris:

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

"Tillståndsinnehavaren skall registrera försäljningen kontovis" – förklara närmare?

Bongmaskinen (...kassaapparaten) skall programmeras så att försäljningen som registreras på den i sin tur kan bokföras på följande bokföringskonton:

1. Alkohol
2. Öl
3. Mat
4. Övrigt
- (5. Tobak)

Dessa uppgifter behövs bland annat för halvårsrapporten

HALVÅRSRAPPORTEN

Vad är en halvårsrapport

En rapport över restaurangens försäljning kontovis och personaluppgifter som måste 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

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 av personalen
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, tält eller motsvarande som klart och tydligt är avgränsat från de allmänna utrymmena

Vilken regel gäller om restaurangen tex har en bar eller en öldisk som har en korridor, ett torg eller en gata mellan sig och huvudrestaurangen.

Öldisken eller baren måste ha en skild personal som hela tiden är på plats

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. Vilka rättigheter (A, B eller C,) som gäller 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 endast ändras med tillstånd av myndighet

1. Inom samma byggnad räcker skriftlig anmälan och godkännande
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 ute till 02.00)

Måste man servera alkohol från 09.00

Nix! Restaurangen får själv bestämma från vilket klockslag man börjar servera alkohol

Vilken regel gäller då restaurangen stänger efter kl 24.00

Serveringen av alkoholdrycker måste upphöra 30 minuter före stängningen

Får man sälja något alls efter "blinken" tex mellan kl 01.30 och 02.00

Ja - mat och alkoholfria drycker samt tobaksvaror.

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

Till vilka tider kan förlängd tid beviljas?

Till kl 02.30 (gästerna ute till 03.00)
...eller...
Till kl 03.30 (gästerna ute till 04.00)

Hur länge är tillståndet för förlängd tid i kraft - även ett sk tillfälligt

Högst 2 år åt gången
Tillfälliga tillstånd från en dag till högst 1 månad

Får man servera en lättöl med högst 2,8 vol% från kl 05.00

Ja - det är ju en alkoholfri dryck.
Restaurangen får själv avgöra detta från fall till fall
OBS! absolut inte åt gäster under 18 år

På vilka grunder beviljas förlängda tider

Myndigheterna avgör detta mot bakgrunden av olika kriterier
ex restaurangens läge, standard, kvalitet på underhållning mm.

Senast när får restaurangen ta in nya gäster - dvs "sista inläppet"

Senast 30 minuter före restaurangen stänger

Vilken regel gäller gäster och personal efter det att restaurangen stängt

När restaurangen stänger upphör all serveringsverksamhet!!

1. Gästerna skall vara ute ur lokalen vid stängningsdags
...man får ex inte låta bekanta bli kvar på privatpartaj efter stängningen
2. Personalen skall vara ute när arbetet är klart
...man får ex inte ordna en improviserad personalfest efter stängning

ALKOHOLPORTIONER

Vilka grundregler gäller antalet grundportioner som får serveras per gång

1. Man får servera endast en grundportion åt gången
2. I samband med måltid får man servera flera grundportioner samtidigt
3. Sällskap får man servera även flaskvis

Vad säger lagen om serveringen av sk "dubbla" portioner

Det är förbjudet att servera två portioner samtidigt åt en gäst

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

Det är också förbjudet gå runt förbudet genom att servera dem samtidigt åt en gäst uppmätta i två olika glas

Ex: Två 4:or Whisky i två skilda glas som gästen sedan själv håller ihop

Det här förbudet gäller också serveringen av två olika alkoholdrycker samtidigt åt en gäst

Ex: En stor starköl och en Jägermeister samtidigt

...alltså: mer än en portion endast i samband med måltid!

Vilken huvudregel gäller servering flaskvis

Vid servering flaskvis gäller fortfarande kravet att övervakningen ska vara effektiv och ordningen upprätthållas effektivt.
Att överservera sina gäster så de måste avvisas är inte gott värdskap och kan medföra överträdelser av alkohollagen.

Vilken rekommendation gäller servering flaskvis

1. Lätta viner kan som regel serveras flaskvis
 - även åt enskilda gäster,
 - den högsta mängden man får servera en gäst är ju 1 liter.Lätta viner kan man ställa på gästens bord och gästen kan själv sköta ihållandet
2. Stark alkohol får man enligt lagen 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

Vilken regel gäller miniatyrflaskor som innehåller 5-6 cl stark alkoholdryck

De får endast finnas i hotellrummets minibar

Hur mycket alkohol får en drink innehålla

En drink får innehålla lika mycket alkohol som det finns i 4 cl stark alkoholdryck

Hur gör man om drinken innehåller både stark alkohol (över 22 vol %) och svag likör eller starkvin (under 22 vol%)

Man utgår från att 1 cl stark alkohol motsvaras av 2 cl svag likör eller starkvin, man får då blanda:

*Ex: 3 cl vodka + 2 cl svag likör
3,5 cl gin + 1 cl starkvin*

Vilken regel gäller drinkar som görs av öl, mousserande vin eller cider

Drinkar som tillverkas av mousserande vin, cider eller öl får innehålla 2 cl stark eller 4 cl svag alkoholdryck och högst 50 cl mousserande vin, cider eller öl

Den här regeln finns för att restaurangen skall ha lättare att göra skumvinsdrinkar av typen Kir Royal eller blanda sin egen Sangria

Får man göra en "U-båt" med 2 cl Jägermeister och 50 cl starköl

*Lagligt är det ju, men märk att alla ingredienser skall serveras blandade i ett glas
...man får inte ex servera 50 cl starköl i ett glas och 2 cl Jägermeister i ett litet glas bredvid*

Tänk också på att denna typ av drinkar innehåller rejält med alkohol så var noggrann med övervakningen här...!

Finns det någon möjlighet att servera drinkar som innehåller mera alkohol än reglerna säger

Jo, men då måste man söka om tillstånd till detta av myndigheterna (på Åland beviljas tillstånden av ÅMHM, i Finland av VALVIRA)

Redogör för de olika alkoholdryckernas grundportioner

Stark alkoholdryck (..mera än 22 vol %):

- 4 cl men även 2 cl om gästen önskar det

Starkvin och motsvarande (...högst 22 vol%):

- 8 cl men även 4cl om gästen önskar det

Alkoholdrycker som framställts enbart genom naturlig jäsning (ex lätta viner, öl, cider)
eller

drycker vars alkoholhalt är högst 5,5 vol% (...ex Gin Long Drink)

...Får serveras

1. Glasvis
2. Flaskvis
3. I andra försäljningsförpackningar

- HÖGST 1 liter (100 cl) per gäst

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

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 ölkranar, 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

Vilka saker bör framgå ur metallmåttens justeringsstämpel

- En krona (... "kattfot")
- Verifieringstidpunkten
- Verifierarens igenkänningstecken

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: Man får inte servera alkoholdrycker

- På kredit
- Mot pant
- I utbyteshandel

UNDANTAG:

1. Åt samfund
...ex företag och föreningar
2. Åt hotellgäst
...restaurangnotan kan sättas på rumsnotan
3. I sådana fall där kontant betalning skulle innebära svårigheter
...ex bröllop, stort deltagarantal, representationstillfällen osv..
4. Godkända creditsystem
...ex VISA, American Express

Vilka andra former av försäljning på kredit är förbjudna

1. Att låna ut pengar ur restaurangens grundkassa
2. Att personalen lånar ut av sina privata pengar
- båda fallen räknas som förbjuden försäljning på kredit

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. Ett löpande notanummer
3. Datum
4. Vad som sålts (..antal, mängd och sort)
5. Priset på det som sålts
6. Totalpris (...med moms, utan moms, själva moms)

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 , 12cl...osv)*
- Prisen*

Vilka saker skall 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

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

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

Vilka identitetsbevis duger INTE då man kontrollerar åldern

- FPA-kort, studiekort, militärpass

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. I dagens läge är det praxis att serveringstillståndet dras in för en vecka...oavsett orsak

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 "länga" åt minderårig eller berusad

SERVERINGSPERSONAL

Serveringspersonalens ålder - 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

Nix! Utbildningen är i detta fall på hälft. Studeranden får vänta till sin 18-årsdag eller tills den gått det sista läsåret klart och har examensbetyget 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

NIX! Ingen i personalen får vara under inverkan av rusmedel i arbetet

ANSVARIG FÖRESTÅNDARE – ”ALKOPASSET”

Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen

1. Restaurangen skall ha en ansvarig föreståndare -AF- och ett tillräckligt antal ställföreträdare -AFS- för denna
2. En ansvarig föreståndare eller ansvarig föreståndares ställföreträdare skall alltid finnas på plats då det serveras alkoholdrycker på restaurangen
3. Den ansvariga föreståndaren och ställföreträdarna skall vara lämpliga för uppgiften och genom utbildning eller erfarenhet ha skaffat tillräcklig yrkesskicklighet

Vem utser den ansvarige föreståndaren och dennes ställföreträdare

Innehavaren av serveringstillståndet, dvs ägaren

Vilka krav ställs för att få bli ansvarig föreståndare eller AF:s ställföreträdare på restauranger med A-rättigheter

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*

Vilka krav ställs för att få bli ansvarig föreståndare eller AF:s ställföreträdare på ett cafe eller en restaurang med B- eller C-rättighet

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”

Nix. För att servera alkohol räcker det ju med att man fyllt 18 år. 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

1. Den ansvarige föreståndarens och ställföreträdarnas namn skall finnas synliga på serveringsstället, tex på en liten tavla.
 - Är ställföreträdarna flera skall den inbördes ordningen framgå
 - Den inbördes ordningen kan också antecknas på arbetsturslistorna för att undvika frågor och missförstånd
2. Den ansvarige föreståndarens och ställföreträdarnas behörighet skall kunna utredas på restaurangen, ex genom intyg eller betygskopior

I vilka fall anses den ansvariga personalens arbetsförutsättningar vara försummade

1. Om restaurangen har flera olika avdelningar och endast utsett en ansvarig för samtliga avdelningar och denne ansvarige är fast helt och hållet på en enda avdelning
2. Om den ansvarige sköter sitt jobb ex genom telefonjour hemifrån
 - den ansvariga personalen skall vara på plats!
3. Om den ansvarige är helt och hållet fast på en annan avdelning i restaurangen, ex i köket eller receptionen.
 - övervakningen skall ske där alkoholdrycker serveras!

Bär de med alkopass allt ansvar för alkoholserveringen på restaurangen

De bär huvudansvaret och det betyder att det är deras uppgift att se till att alla som jobbar med serveringen av alkoholdrycker kan lagen och följer den

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

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 (högst 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** (mera än 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", "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 stämplarna 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

Ja, om det sker som ett plötsligt och spontant uttryck för gästfrihet

Endast på slutna tillställningar 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 (högst 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 Koskenkorvans 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 HUSSETS 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...

Man får inte ha någon form av tobaksreklam synlig...varken inne i restaurangen eller reklam som syns utåt

...och...

Man måste kunna övervaka försäljningen så att minderåriga inte kan få tag på tobaksprodukter

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