

Ålands Yrkesgymnasium
Hotell- och Restaurangprogrammet

ÖVNINGSKOMPENDIUM

till

Instuderingsfrågorna om
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

Övningskompendiumet är gjort för att fungera som ett hjälpmedel då man studerar för provet

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

ÅMHHM - 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 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>

(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

ALKOHOLDRYCKER - Definitioner

Förklara följande begrepp:

- Alkoholdryck: Över _____ vol % - Högst _____ vol %

- Alkoholdryck som **kräver** serveringstillstånd: Över _____ vol % - Högst _____ vol%

- Alkoholhaltigt ämne som **inte** behöver serveringstillstånd: Över _____ Vol % - Högst _____ vol %

- "Avsedd att förtäras"

- Vol % = Volymprocent:

Vilken alkoholhalt har:

- Stark alkoholdryck: Över _____ vol %

- Svag alkoholdryck: Högst _____ vol %

- Öl som kräver serveringstillstånd Över _____ vol %

Gästen beställer en "mellanöl", vad är det

Vilken alkoholhalt har följande alkoholfria drycker:

- Alkoholfri dryck enl finsk lag Högst _____ vol %

- Alkoholfri dryck enl EU lag Högst _____ vol %

- Alkoholfri öl enligt finsk lag Högst _____ vol %

- Lättöl (klass I) Högst _____ vol %

SERVERINGSTILLSTÅND

Vilka krav ställs för att man kan få ett serveringstillstånd

1.

2.

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

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Starköl, starkvin och alla typer av likör hör till gruppen starka alkoholdrycker	Rätt	Fel
Vodka, gin och whisky hör till gruppen starka alkoholdrycker	Rätt	Fel
Starköl, cider, och long drinks hör till gruppen svaga alkoholdrycker	Rätt	Fel
Rödvin, vitvin och fruktvin hör till gruppen starka alkoholdrycker	Rätt	Fel
Genever, akvavit och grappa hör till gruppen svaga alkoholdrycker	Rätt	Fel
Cognac, tequila och rom hör till gruppen starka alkoholdrycker	Rätt	Fel

Vem beviljar de olika serveringstillstånden

F: På Åland beviljas serveringstillstånden av

1. Statens Ämbetshus
2. ÅMHM
3. VALVIRA

F: I Finland beviljas serveringstillstånden av

1. RFV
2. EVIRA
3. VALVIRA

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

ALKOHOLDRYCKER – på restaurangen

Från vilka inköpsställen kan restaurangen köpa in sina alkoholdrycker

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

F: Vilka regler gäller alkoholdryckerna som restaurangen skaffat för servering

- 1.
- 2.
- 3.

F: Vilka regler gäller gästens egna alkoholdrycker

- 1.
- 2.
- 3.

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

DETALJHANDEL

Detaljhandelstillstånd för alkoholförsäljning för Åländska krogar söks från

1. ÅMHM
2. Statens Ämbetsverk
3. VALVIRA

Vilken alkoholstyrka får dryckerna som säljs med detaljhandelstillståndet ha

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

Mellan vilka klockslag får restaurangen ha detaljhandel

1. 09.00 – 21.00
2. 08.00 – 18.00
3. 09.00 – 01.30

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

HALVÅRSSRAPPORTEN

Halvårsrapporten skall lämnas in

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

Halvårsrapporten hjälper myndigheterna att

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

Vilka försäljningskonton tar man med i halvårsrapporten

- 1.
- 2.

Vilka andra uppgifter om alkohol skall med i halvårsrapporten

SERVERINGSOMRÅDET

F: Vilka allmänna regler gäller serveringsområdet

- 1.
- 2.
- 3.

Vilka saker måste man vara speciellt uppmärksam med på uteserveringsområden och terrasser

1.

2.

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

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

1.

2.

3.

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Nuförtiden får en restaurang utöka sina serveringsområden inomhus utan någon skild anmälan eller tillstånd bara myndigheterna godkänt de nya lokalerna	Rätt	Fel
Gäster under 18 år får komma in på en läktardel, ex på en fotbollsmatch, som har alkoholservering bara man kan övervaka att de inte kan dricka alkohol där	Rätt	Fel

TIDER och KLOCKSLAG

Mellan vilka tider får man servera alkohol?

Mellan kl _____ och kl _____

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

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Slutar alkoholserveringen kl 01.30 så måste alla gäster vara ute senast kl 02.00	Rätt	Fel
Slutar alkoholserveringen kl 01.30 så får gästerna sitta kvar till 02.30 och dricka upp sina alkoholdrycker	Rätt	Fel
Nuförtiden kan restauranger ha öppet dygnet runt alla dagar dvs 24/7 för att servera mat och alkoholfria drycker	Rätt	Fel
Restaurangen kan själv bestämma sina serveringstider	Rätt	Fel
Slutar serveringen av alkoholdrycker 01.30 så kan gästerna få fortsätta sitta kvar efter 02.30 bara man plockar bort alla alkoholdrycker.	Rätt	Fel
Enligt lagen måste man nuförtiden åtminstone ha alkoholdrycker med högst 5,5 % till salu från kl 09.00	Rätt	Fel
Alkoholservering från kl 07.00 kan endast ges åt hotell som serverar det ihop med frukost, ex Champagnefrukost	Rätt	Fel
På Åland är den senaste tiden en restaurang kan beviljas förlängd serveringstid kl 03.30.	Rätt	Fel
Åländska restauranger kan automatiskt förlänga sina serveringstider utan tillstånd under sommarmånaderna juni, juli och augusti	Rätt	Fel
En lättöl med högst 2,8 % får man inte servera efter kl 02.30	Rätt	Fel

I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?

1.

2.

Under vilka helger på Åland får man utan skild ansökan eller anmälan fortsätta serveringen till 03.00

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Försvarets flaggfest den 4:e juni	Rätt	Fel
Natten mot nyårsdagen	Rätt	Fel
Natten mot Morsdag och Farsdag	Rätt	Fel
På Finlands självständighetsdag	Rätt	Fel
Natten mot första maj	Rätt	Fel
Kulturnatten i augusti	Rätt	Fel
Natten mot midsommardagen	Rätt	Fel
På den Åländska självstyrelsedagen	Rätt	Fel

ALKOHOLPORTIONER

Hur mycket får man servera på en och samma gång

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

1.

2.

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

Vem avgör i praktiken hur mycket man får servera

Vilka basportioner skall gästen kunna få om alkoholdrycken serveras glasvis

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

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

Vad gäller serveringen av sk "dubbla" portioner

Hur mycket alkohol får en drink innehålla

Vilken huvudprincip gäller servering flaskvis

Vilken rekommendation av ÅMHM gäller servering flaskvis

1. Lätta viner:

2. Stark alkohol:

MÅTT OCH MÄTNING

Vad innebär den sk "Fair Play" principen (ringa in det rätta)

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

Vilket huvudkrav ställer lagen på mätredskapen som används i restaurangen

Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang

- 1.
- 2.
- 3

Hur ofta skall "klassiska" metallmått verifieras

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

Hur ofta skall vätskemätare verifieras

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

Vad är ett standardglas

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

FÖRSÄLJNING PÅ KREDIT

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

HUVUDREGEL: Godkända utan vidare är:

- 1.
- 2.
- 3.

UNDANTAG: I egenkontrollplanen måste man ha skrivet:

*

*

KVITTO, NOTA

Vilka regler gäller givande av kvitto eller nota

PRISSÄTTNING och PRISLISTOR

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

FÖRBUD

Vilka grundregler gäller "berusad gäst"

- 1.
- 2.

I vilka fall är serveringen av alkoholdrycker alltid förbjuden

- 1.
- 2.
- 3.

Vilka identitetsbevis duger då man kontrollerar åldern

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
FPA - kort	Rätt	Fel
Pass	Rätt	Fel
Militärpass	Rätt	Fel
Utländskt körkort	Rätt	Fel
Främlingspass, resedokument för flykting	Rätt	Fel
ID - kort	Rätt	Fel
Körkort	Rätt	Fel
Utländskt pass	Rätt	Fel
Studiekort	Rätt	Fel
TRAFI: s digitala körkort	Rätt	Fel

Vilka begränsningar gäller gäster som är under 18 år

1.

2.

Vilka direktiv gäller då man skall avlägsna "berusade" gäster

*

*

*

Nämna två kriterier enligt vilka restaurangen kan välja sina gäster

Nämna två kriterier enligt vilka restaurangen INTE kan välja sina gäster

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

Ringa in om påståendet är "rätt" eller "fel"	Rätt	Fel
Restaurangen kan vägra servera alkoholdrycker i sådana fall där personalen misstänker att serveringen av alkoholdrycker kan leda till någon form av olägenheter	Rätt	Fel
Restaurangen får själv bestämma sina åldergränser, ex fredagar 18 år och lördagar 20 år	Rätt	Fel
Restaurangen kan bestämma en klädkod och vägra ta in gäster med foppa-sandaler och ärmlös tank top skjorta	Rätt	Fel
En restaurang behöver inte ta in rullstolsbundna gäster om utrymmet på dansgolvet är mycket litet	Rätt	Fel

PERSONAL – på Åland

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

ANSVARIG FÖRESTÅNDARE – "ALKOPASSET"

Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen

- 1.
- 2.
- 3.

Vilka krav ställs för att få bli ansvarig på restauranger som serverar starka alkoholdrycker - över 22 vol %

1. Utbildning:
 - ...eller... om man inte har någon utbildning...
- 2.

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

REKLAM – rätt eller fel

Reklam - Del 1	Rätt	Fel
Man kan skriva "Happy Hour kl 17.00-19.00" i ex tidningar, på internet, i skyltfönstret så det syns "utåt"	Rätt	Fel
Reklam för "Happy Hour" är alltid förbjuden – både inne i restaurangen och utanför restaurangen	Rätt	Fel
Om den inte kan synas utåt på något sätt så är "Happy Hour" reklam för starka alkoholdrycker och drinkar tillåten inne i restaurangen	Rätt	Fel
Om restaurangägaren godkänner det så kan en vinagent kan ta med sina egna viner och bjuda gästerna på gratis smakprov i restaurangsalen	Rätt	Fel
Ordnar restaurangen en ölhävningstävling så måste man använda alkoholfri öl med högst 0,5 vol %	Rätt	Fel
Restaurangägaren får bjuda på gratis alkohol om det sker spontant som ett uttryck för gästfrihet och inte är regelbundet återkommande	Rätt	Fel
En vinagent får 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 ett kabinett eller konferensrum	Rätt	Fel
Restaurangen kan sälja alkohol billigare på privattillställningar, det är en överenskommelse mellan restaurangen och beställaren	Rätt	Fel
En 75 cl flaska vin får kosta mindre per liter än samma vin i en 37,5 cl flaska	Rätt	Fel
Literpriset på en liten starköl 33 cl måste vara samma som på en stor starköl 50 cl	Rätt	Fel
Arbetskläder skall hållas som arbetskläder och därför är all typ av alkoholreklam förbjuden på dem	Rätt	Fel
Resturangen kan sätta upp en drinklista i dörren utåt så länge drinkarna på den är gjorda av svaga alkoholdrycker	Rätt	Fel
Tar en viss alkohol slut i restaurangens lager så kan man låna motsvarande köksalkohol och sälja av den åt gästerna bara man skriver upp vilken köksalkohol och mängden man lånat	Rätt	Fel
Man kan flytta över alkoholdrycker som köpts för servering till köket och "baka in" priset i maträttens pris bara man skriver upp sort och mängderna	Rätt	Fel
Gästerna skall inte behöva gå igenom ett röktrum eller en rökruta för att komma in i restaurangen	Rätt	Fel
Tobaksreklam som syns utåt ex på terrassens askkoppar är fortfarande tillåten	Rätt	Fel

REKLAM – rätt eller fel

Reklamexempel ur verkligheten.

Reklam - Del 2	Rätt	Fel
"Köp två Penzbutg Pils - betala endast för en"	Rätt	Fel
"Bartömning! Sommaren är slut och vi stänger – allt precis all skall bort! "	Rätt	Fel
"Ölbingo – första med 5 rätt vinner en stor starköl"	Rätt	Fel
"Penzburg Pils 1/3 l - 5,50 €"	Rätt	Fel
"Gin Long drink 33 cl – 5,00"	Rätt	Fel
"Dagens fisk och 16 cl husets vita vin eller valfri läsk för 18,- €"	Rätt	Fel
"I kväll Darttävling – vinnaren får en stor starköl (50 cl)"	Rätt	Fel
"Samla stämplat i ditt ölpass för varje stor stark – var tionde öl är gratis"	Rätt	Fel
"Med restaurangens VIP-kort kommer du förbi kön och får en gratis drink i baren"	Rätt	Fel
"Vi har fulla rättigheter" / "Vår restaurang har A-rättigheter"	Rätt	Fel
"Kom och heja på MIFK. Matchkvällar så sänker vi priset på en stor starköl (50cl) med 1,- € för varje mål som MIFK gör (erbjudandet gäller hela året)	Rätt	Fel
"Penzburger Pils 50 cl - 5,50 € - du får det unika och stiliga ölglasset på köpet"	Rätt	Fel
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30,- €. I priset ingår en valfri drink i baren"	Rätt	Fel
"Ät minst två rätter – vi bjuder på kaffe & Cognac"	Rätt	Fel
"Husets Long Drink – 50 cl 5,50"	Rätt	Fel
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30,- €. I priset ingår ett glas husets vita eller röda vin (16 cl) eller en flaska Pensburg Pils (33 cl) eller valfri läsk"	Rätt	Fel
"Captain Morgan Rhum + Cola - 5,50 € - du får det unika och stiliga grogglaset på köpet"	Rätt	fel
"Happy Hour kl 17.00-19.00"	Rätt	Fel
"Husets Salmare 4 cl 4,00 €"	Rätt	Fel
"Salmare 21 % - 4cl – 4,00 €"	Rätt	Fel
"En riktig klassiker: Hartwall OriGINal Long Drink 33 cl – 5,50 €"	Rätt	Fel
"Stor Mellanöl 50 cl & svag Salmare (21%) 4 cl - Nu tillsammans endast 6,- €"	Rätt	Fel
" Under januari och februari är alla våra maltwhiskyn 25% billigare"	Rätt	Fel

