

Prissättning av alkoholdrycker

Centiliterpriset ska vara samma oberoende om restaurangen säljer en ”fyra” eller en ”sexå” alkoholdryck.

Krav på mat

Vid servering till allmänheten ska ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillred mat kunna serveras under hela den tid som alkoholdrycker serveras. Efter kl. 23.00 kan det dock räcka med ett fåtal enklare rätter.

Servering

Begreppet servering innebär att restaurangen serverar mat och dryck som gästerna äter och dricker i restaurangen.

Spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker får inte tas med därifrån, vare sig av gästerna eller av personalen. Tillståndshavare och personal ska aktivt förhindra att någon tar med sig sådana drycker, till exempel genom att servera dessa i glas eller öppnad flaska.

Ingen får heller tillåtas dricka andra alkoholdrycker än de som serveras i restaurangen. Tillståndshavare och personal ska aktivt förhindra att någon dricker ”medhavda drycker”. Detta gäller alltid på restaurangen, alltså även när den är stängd.

Förvaringsförbud

Gästerna får inte ta med sig egna alkoholdrycker till restaurangen. Förvaringsförbudet gäller även personalen. Det är endast de drycker som används för servering som får förvaras på restaurangen.

Undantag för detta är drycker som uppenbart inte är avsedda att drickas på stället, exempelvis drycker som lämnats in i garderoben för förvaring eller drycker som används för matlagning.

Brandsäkerhet

Serveringslokaler är ur brandsäkerhetssynpunkt godkända för ett visst antal personer. Det är inte tillåtet att släppa in flera gäster än vad lokalerna är godkända för.

Utrymning av lokal

Restaurangen ska vara utrymd senast 30 minuter efter serveringstidens slut. Efter serveringstidens slut får ingen serveras någon alkoholdryck, detta gäller både gäster och personal. Serveringstiden framgår av restaurangens tillståndsbevis.

Tillsyn

Tillsyn av restaurangen kan utföras av restauranginspektör från kommunen, personal från länsstyrelsen och polisen. Dessa ska alltid kunna legitimera sig. De har alltid rätt att komma in på restaurangen för att genomföra sin tillsyn. Det kan även förekomma samordnad tillsyn tillsammans med andra myndigheter.



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

i samverkan med länets kommuner

Alkohollagens regler vid servering av alkoholdrycker



Varför en alkohollag?

Alkohollagen styr hur servering av alkoholdrycker får bedrivas och är en del av den svenska alkoholpolitiken. Reglerna ska begränsa den alkoholkonsumtion som kan vara skadlig, som exempelvis berusningsdrickande och alltför tidig alkoholdebut. Det är kommunen som är tillstånds- och tillsynsmyndighet och ska se till att lagen följs.

Broschyren är utgiven och producerad av Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Enheten för social hållbarhet, 2012.

Ansvar och kunskap

Alkohollagens regler om servering gäller för alla som deltar i försäljningen och alltså inte bara för företagaren/tillståndshavaren.

Alla som serverar alkoholdrycker har ett personligt ansvar. Om du exempelvis serverar en person som inte uppnått rätt ålder eller som är märkbart påverkad, så kan du personligen ställas till svars för detta och riskera att få böter eller fängelse.

Det är i första hand tillståndshavaren som har ansvaret för vad personalen gör och hur verksamheten bedrivs. Om verksamheten inte sköts på rätt sätt kan serveringstillståndet dras tillbaka. Personal som arbetar med servering måste därför ha goda kunskaper om reglerna i alkohollagen och vad dessa innebär rent praktiskt. Det är tillståndshavaren/innehavaren som ansvarar för att personalen har rätt kunskap om hur serveringen ska bedrivas.

Som ett stöd för personalen bör restaurangen ha en skriftlig policy med beskrivning och regler för hur verksamheten ska bedrivas. I policyn bör det också stå hur problem ska undvikas och om de trots allt uppkommer, hur de ska hanteras.

Serveringsansvarig

Restaurangen får inte lämnas utan uppsikt. Tillståndshavare eller utsedd serveringsansvarig ska finnas närvarande på restaurangen så länge det pågår försäljning av alkohol. Ansvarig ska ha god kontroll och uppsikt över restaurangens serveringslokaler. Den serveringsansvarige ska ha fyllt 20 år och vara anmäld till kommunen av tillståndshavaren.

När du är serveringsansvarig så ska du känna till ditt ansvar och vad detta innebär.

18-årsgräns

Det är inte tillåtet att servera alkoholdrycker på restaurang till någon som är under 18 år. Gåsten måste kunna styrka sin ålder och om du är tveksam ska du begära legitimation.

Åldersgränsen hindrar naturligtvis inte att man tar emot yngre gäster men det finns en skyldighet att se till att dessa inte serveras eller dricker alkoholdrycker. Ansvaret för detta ligger alltid hos den som serverar även om det finns dörrvakter/värdar som har till uppgift att göra ålderskontroll vid entrén.

Personer under 18 år får inte dricka alkoholdrycker på restaurang. Du får inte heller servera om det finns risk att dryckerna överlämnas till någon som har för låg ålder. Det kan finnas anledning att vara speciellt uppmärksam om en person beställer åt fler i baren eller om ett sällskap, där underåriga personer ingår, beställer gemensamt.

Ordning och nykterhet

Alkohollagen innehåller tydliga krav på ordning, nykterhet och återhållsamhet. Gäster som är märkbart påverkade av alkohol eller annat berusningsmedel får inte tillåtas komma in på restauranger. Gäster som blivit märkbart påverkade får inte serveras mer alkohol och ska dessutom avvisas från restaurangen.

Som serveringspersonal är det ditt ansvar att avbryta serveringen innan det uppstår problem. Tecken på gäster som är märkbart påverkade kan exempelvis vara att en person blir störande, somnar vid bordet, vinglar eller har svårighet att kontrollera sitt tal och uppträdande i övrigt.

Även oordning på restaurang ska motverkas. Detta gäller såväl om den har samband med alkoholservice som med något annat. Exempel på

det senare kan vara att gäster uppträder störande utan att vara påverkade.

Ingen brottslig verksamhet får förekomma, till exempel narkotika- eller häleribrott, eller illegala spel. Brister i ordning ska rättas till exempelvis genom att gäster talas till rätta, avvisas eller om inget annat hjälper, utrymma restaurangen. Kraven på ordning gäller också utanför restaurangen till exempel på trottoaren utanför entrén.

Gåvoförbud

För alla som säljer alkoholdrycker finns det ett generellt gåvoförbud. Det innebär att det inte är tillåtet att kompensera en gäst för något genom att bjuda på alkohol. Du får exempelvis inte bjuda en gäst på en avec till kaffet. Däremot kan du naturligtvis bjuda på kaffet och en efterrätt.

Alternativa drycker

Den gäst som vill ha en alkoholfri dryck ska självklart få det och behandlas lika väl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker ska det därför inte enbart finnas lättöl, läsk och vatten utan också alkoholfria alternativ till både rött och vitt vin.

Animeringsförbud

Det är inte tillåtet att försöka uppmuntra gästerna att beställa alkoholdrycker. Detta så kallade animeringsförbud innebär att aktivt påverka gästen genom exempelvis mängdrabatter av typen ”köp två betala för en”.

En tillåten rabattering är så kallad ”happy hour”, då det görs en tillfällig prissänkning på sortimentet av både mat och dryck. Att enbart rabattera alkoholdrycker är däremot inte tillåtet.