

SERVERING AV ALKOHOL

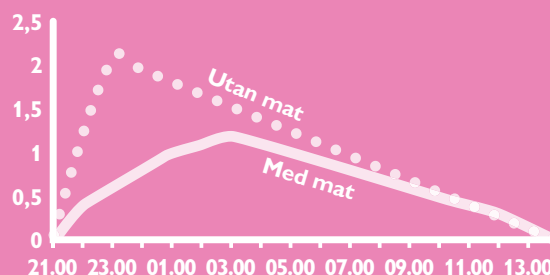
Visste du att en person som är märkbart påverkad inte får vara kvar på restaurangen?

Märkbart påverkad är man enligt lagen om man exempelvis har svårt att fästa blicken, hängande ögonlock, är störande för andra gäster, högljudd, överdrivet självsäker, fumlig och har svårt att greppa saker, svårt att uppfatta budskap eller kan slumra till.

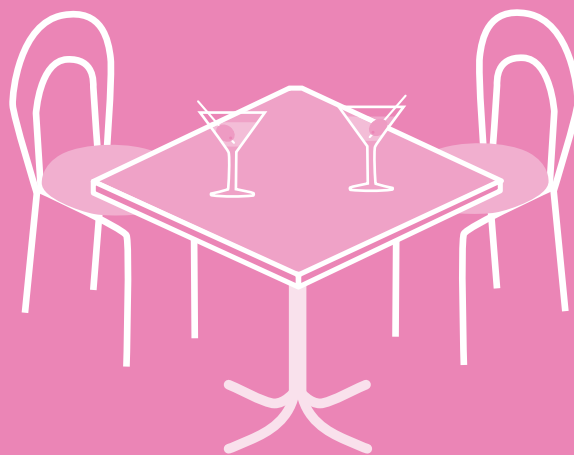
En sådan gäst vill du säkert ska gå hem för att du och övriga gäster ska kunna fortsätta att ha trevligt.

Hoppas detta kan hjälpa dig i ditt arbete som är både viktigt och ansvarsfullt. Ha en trevlig dag på jobbet och **servera aldrig någon som inte fyllt 18 år.**

Om en person på cirka 75 kilo under två timmar dricker 5 stycken 33 cl starköl med cirka 5 procents alkoholhalt kommer personen upp i cirka 2 promille alkohol i blodet. Om gästen samtidigt äter mat blir promillehalten betydligt lägre.



SERVERING DEL 1



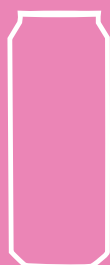
Som personal finns en hel del som är viktigt att tänka på när du serverar alkohol.

- Du ska alltid fråga dig själv om den du har framför dig klarar att dricka det du tänkt servera. Det kanske är så att en väldigt stark cider skulle kunna bytas ut mot en svagare. Svagare alkohol ger ofta bättre vinst för restaurangen och gästen kan dessutom tåla fler glas.
- Om du serverar mat till gästen kan han/hon ofta dricka fler glas eftersom mat bidrar till lägre promillehalt alkohol i blodet.
- Ser en gäst ung ut, kanske under 25 år bör du alltid kontrollera legitimation innan du serverar alkohol. Det är du som serverar som kan straffas med böter eller fängelse om gästen är under 18 år eller om gästen "langar" alkoholen.

ETT STANDARDGLAS MOTSVARAR EXEMPELVIS:



2 flaskor lättöl
eller cider
(33 cl)



En folköl
(50 cl)



En stanol
(33 cl)



Ett glas vin
(12–15 cl)

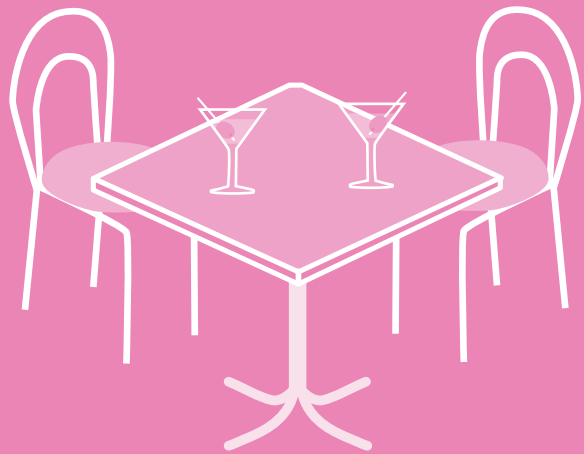


Starkvin
(8 cl)



Sprit t ex
whisky (4 cl)

SERVERING DEL 2



Som personal är det viktigt att ha uppsikt över alla gästerna och vem som dricker den alkohol ni serverat eller om någon börjar bli mer än salongsberusad.

- Det är viktigt att det är ordning och reda på restaurangen. Se till att det är städat och att det inte finns glaskross och liknande.
- Serverar ni vid bordet har ni bättre kontroll över era gäster och deras berusningsnivå.
- Är det många gäster kan det vara bättre om alla gäster köper sin egen alkohol och ingen köper åt flera gäster samtidigt.
- Du får inte bjuda gäster på alkohol.
- Enligt reglerna måste du stämpla in allt i kassan och alltid erbjuda kvitto.

