



## KORT OCH GOTT

Under den här fliken finns lite av varje.

Här hittar du bland annat korta informationsblad som du kan sätta upp till din personal.

Bladen kan även hämtas från webben,  
[www.nacka.se/restaurangboxen](http://www.nacka.se/restaurangboxen)

Kontakta oss om du har frågor!

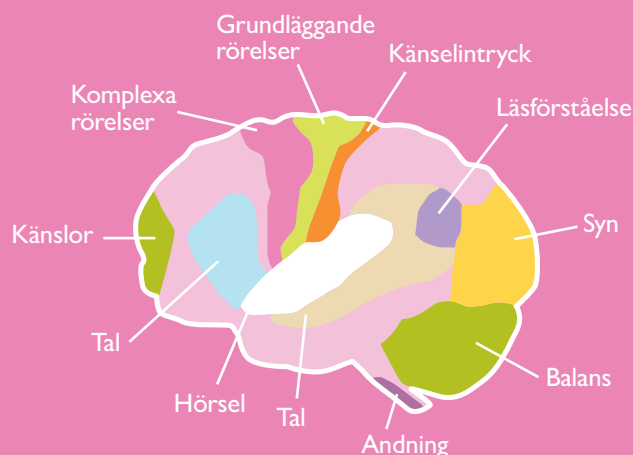
Du hittar kontaktuppgifter till oss handläggare på visitkorten på boxens insida.

## EFFEKTER AV ALKOHOL

Du som jobbar på restaurang exponeras för alkohol varje dag i ditt arbete. Det är vanligare att anställda inom restaurangbranschen dricker alkohol oftare än i andra branscher. Det här brukar man säga är effekterna av att dricka alkohol:

- Vi blir uppiggade, mer sociala och mindre självkritiska.
- Hämmningarna släpper och kontrollbehovet minskar.
- Tidsperspektivet och omdömesförmågan påverkas.
- Balansen mellan risktagande och trygghet störs.
- Reaktionsförmågan och motoriken försämras.
- Vissa människor blir våldsamma och aggressiva.
- Vissa människor blir med tiden beroende av alkoholen.
- Hög konsumtion leder till skador i bland annat hjärna, lever och bukspottskörtel och kan leda till cancer.

*Här är de organ i hjärnan som påverkas av alkohol. För yngre personer påverkas känslorna mer eftersom hjärnan inte är helt färdigutvecklad förrän i 22–25-årsåldern.*

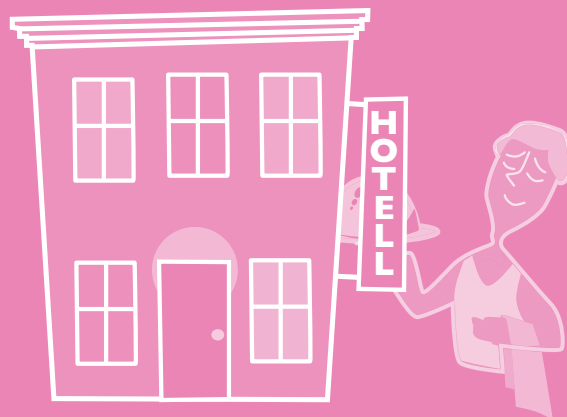


## BJUDA PÅ ALKOHOL?



- Du får aldrig bjuda på alkohol enligt alkohollagen.
- Om du som serverar råkar spilla ut någons dryck får du ersätta med ny dryck.
- Du får aldrig bjuda på alkohol som kompensation, exempelvis när det tagit lång tid eller om gästen är missnöjd.
- Du kan bjuda på allt utom alkohol som kompensation.
- Du får fråga vad som önskas att dricka och om det önskas något till kaffet till exempel avec.
- Du får INTE fråga en gäst om den istället för den dryck som gästen beställt vill ha något med alkohol i.
- Du får fråga om någon vill beställa något mer från baren innan den ska stängas.

## ROOM-SERVICE



- Har hotellet serveringstillstånd kan hotellet ha roomservice.
- För att kunna servera alkohol på rummen måste hotellet kunna servera rumsgästerna mat.
- Du får inte lämna ut alkohol till en rumsgäst om du tror att gästen kommer att bli för berusad för att dricka det du kommer med.
- Är den som beställt alkoholen över 18 år men det finns andra i rummet som är under 18 år, kan du neka om du tror att alkoholen kommer "langas".

## HOTELL DEL 1



Gästen får ha medtagen alkohol på hotellrummet eftersom det är gästens privata sfär. Hotell har inte samma tillsyn på ett rum som man har i en restaurang. Narkotikapåverkad får ingen någonsin vara, inte ens på sitt eget rum. Ring polisen vid detta problem.

Se till att hotellets bokningsregler har klara riktlinjer för hur ni nekar en berusad gäst att sova på hotellet. Det har hänt att hotell sagt att det inte finns rum och att gästen sedan gått in på sin mobil och bokat ett rum. Se till att ni även i dessa fall kan neka gästen om han/hon är berusad.

Minibar kan ni ha om hotellet har serveringstillstånd. Baren ska plockas ur eller vara låst om rummet används av personer under 18 år.

## HOTELL DEL 2



När det gäller ett hotells serveringstider kan det variera. Ni kan ha olika tider i en matsal jämfört med en annan matsal eller bar.

Det vanligaste är att ni har serveringstid till klockan 01:00 men ibland kan det finnas tillstånd som kan gälla betydligt senare, som exempel kan nämnas att ha en fest av privat karaktär.

Ta reda på vad som gäller för ert hotell!

För att få servera alkohol måste gästerna alltid kunna beställa mat. Mellan klockan 11:00-23:00 ska full meny kunna erbjudas. Efter klockan 23:00 räcker det med en enklare barmeny. Snacks räcker inte.

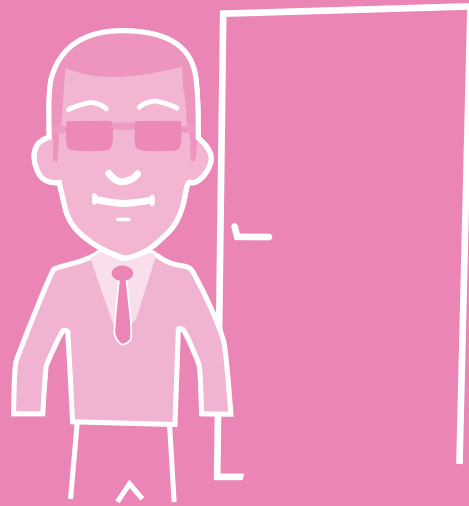
Du kan servera alkohol som gästen får ta med sig till rummet. Observera att det ska vara i glas eller öppnad flaska.

## MAT



- För att få servera alkohol måste gästerna kunna erbjudas mat. Med mat menas förrätter, huvudrätter och efterrätter.
- Finns ingen mat får inte heller alkohol serveras.
- Full meny måste kunna erbjudas mellan klockan 11.00–23.00.
- Efter klockan 23.00 räcker det att erbjuda gästerna ett enklare utbud av rätter exempelvis en barmeny.

## ORDNINGS- VAKTER



Ibland måste en restaurang ha ordningsvakter som är förordnade av polisen. Så här är det oftast om man har dans/offentligt tillstånd och har sena öppettider, exempelvis efter klockan ett på natten.

Vakterna svarar endast för att det ska råda ordning på serveringsstället.

Du ansvarar för att inga gäster blir överserverade och att inga minderåriga gäster kan bli serverade alkohol.



## **POLICY**



Många restauranger har en policy vad som gäller för dig som arbetar på serveringsstället. Den kan ta upp frågor som har med alkoholservingen att göra, hur man hanterar eventuellt besvärliga gäster, överserverade gäster med mera.

Har ni ingen policy och vill ha hjälp att ta fram en sådan finns det en hel del material att ta del och hjälp av.

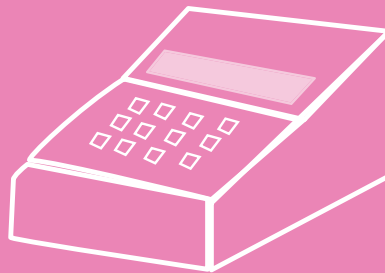
Vill ni ha hjälp, hör av er till kommunens alkoholhandläggare så försöker vi ge råd om hur ni kan skapa en policy som passar för just er restaurang. Våra kontaktuppgifter hittar ni på boxens insida.

## REKLAM



- Alkoholreklam ska vara restriktiv och får inte rikta sig till personer under 25 år.
- Reklamen får inte vara för omfattande, påträngande och locka till köp av alkohol.
- Du får inte ha mängdrabatt som till exempel köp tre till priset av två.
- Har du "Happy Hour" ska den även gälla matpriserna.
- Alkoholfritt ska finnas och vara billigare än alkohol.
- Alkohol får aldrig vara ett pris i en tävling som restaurangen arrangerar.
- Restaurangen eller personalen får aldrig bjuda gäster på alkohol. Vill ni kompensera en gäst för något som har hänt så bjud då hellre på en varmrätt vid nästa besök.
- Gäster får bjuda andra gäster på alkohol om personerna är minst 18 år.
- Kryddar ni brännvin måste det anmälas till kommunen. Flaskorna måste innehålla exakt det som står på flaskan. Tänk på att aldrig hälla över alkohol i andra flaskor än de ni köpt alkoholen i.

## RESTAURANG- RAPPORT



Varje år ska alla restauranger registrera hur mycket alkohol som sålts på restaurangen under året.

### Varför?

- Folkhälsomyndigheten registrerar all import och försäljning av alkohol. Det görs bland annat för att man ska kunna ha koll på hur mycket alkohol vi konsumerar i Sverige per person och år.
- Kommunen tittar försäljningen av alkohol i förhållande till hur mycket mat restaurangen sålt.
- Tillsynsavgiften bestäms också utifrån hur mycket alkohol som sålts.
- För att rapporten ska bli rätt är det viktigt att du som anställd registrerar all försäljning i kassan.

## SERVERING AV ALKOHOL

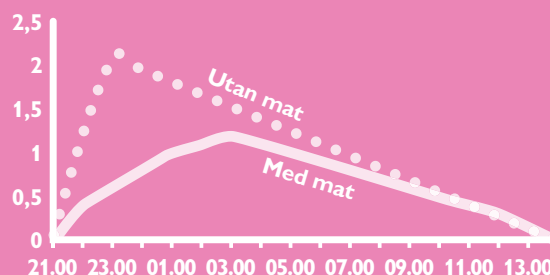
### Visste du att en person som är märkbart påverkad inte får vara kvar på restaurangen?

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.

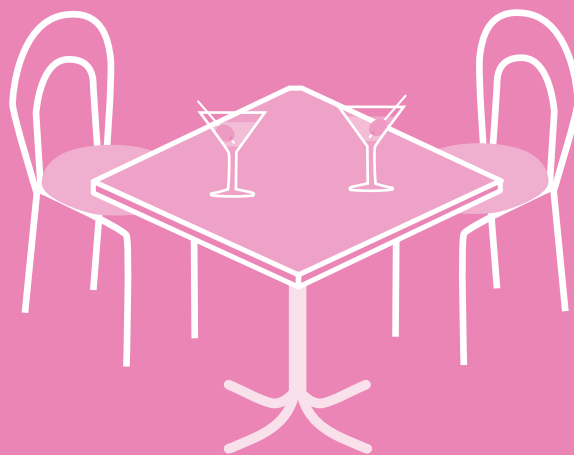
En sådan gäst vill du säkert ska gå hem för att du och övriga gäster ska kunna fortsätta att ha trevligt.

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



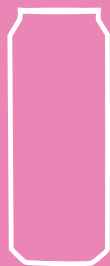
Som personal finns en hel del som är viktigt att tänka på när du serverar alkohol.

- 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 starlöl  
(33 cl)



Ett glas vin  
(12–15 cl)

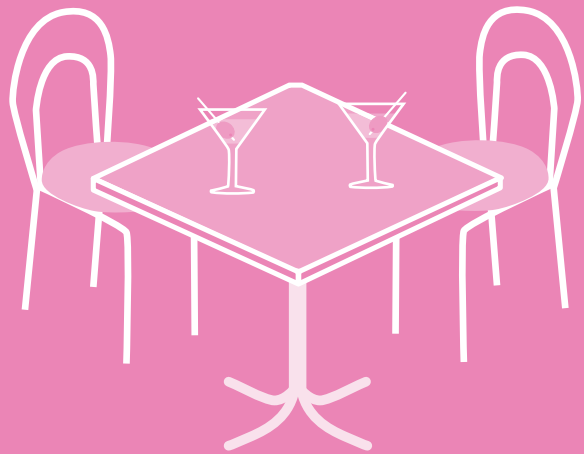


Starkvin  
(8 cl)



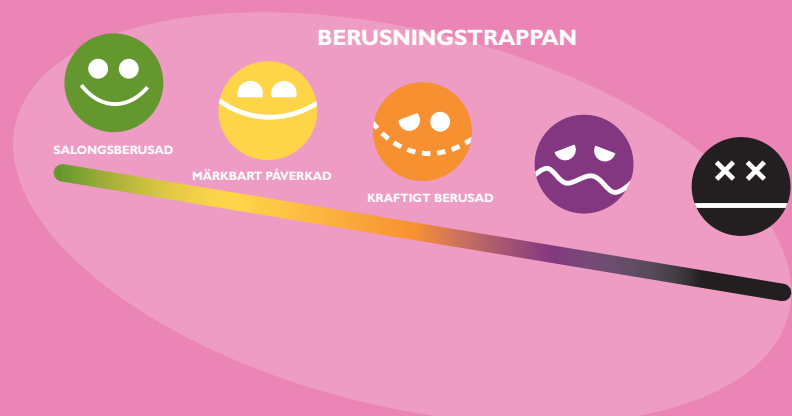
Sprit t ex  
whisky (4 cl)

## 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 städlat 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.



## SERVERINGS- ANSVARIG

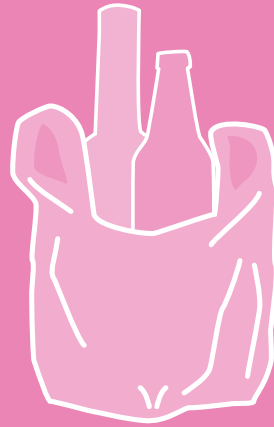


Serveringsansvarig är den/de personer som ditt företag har anmält till kommunen som ansvariga för serveringsstället.

- För att vara serveringsansvarig måste personen vara över 20 år och ges ansvar för serveringsstället när någon ur ledningen inte finns på plats.
- Som serveringsansvarig måste du känna till alla lokaler och ha nycklar och tillgång till dessa om det blir tillsyn från exempelvis polis, kommun, Skatteverk eller brandförsvaret.
- Du måste känna till vad som gäller när någon blivit överserverad eller om din restaurang får in en narkotikapåverkad gäst.
- Du ska även veta vad som ska göras och vem som ansvarar vid olycka eller liknande.
- Du ska också kunna ta ut rapporter i kassan.

Alla som jobbar har ett eget ansvar för att servering sker på ett bra sätt, men som serveringsansvarig har du det övergripande ansvaret för serveringsstället.

## TA MED ALKOHOL TILL/FRÅN RESTAU- RANGEN



- Gäster får inte ta med sig alkohol från restaurangen.
- Gäster får inte ta med sig egen alkohol och dricka på restaurangen.
- Du får inte "låna ut" alkohol som köpts in till restaurangen. Exempelvis när en gäst frågar om de kan få låna/köpa en flaska vin och komma tillbaka med nästa vecka.
- I alkohollagen skrivs att gästernas egen alkohol inte får finnas på restaurangen, till exempel i systempåsar. Om en gäst kommer med en systempåse, kan påsen i undantagsfall märkas ordentligt och placeras exempelvis i garderoben. Påsarna får inte stå i baren.



## TILLFÄLLIGA ARRANGE- MANG



### **Julfest, bröllop, 50-års kalas, firmafest med mera**

Vad som kan vara bra att tänka på så det blir en trevlig kväll för alla.

- För att förenkla för er, se till att ni är tillräckligt många som jobbar.
- Den som serverar har alltid ansvaret för att ingen överserveras eller att en minderårig serveras alkohol.
- Ge gärna beställaren av festen förslag på alkoholsvaga drycker till menyn.

## KRAV FÖR ATT FÅ SERVERINGS- TILLSTÅND DEL 1



En restaurang ska se ut och uppfattas som en restaurang. Den ska ha ett restaurangkök som ligger i anslutning till serveringen. Det ska finnas sittplatser för matgäster och om det finns en bar får den inte vara för stor och gäster måste ges möjlighet till toalett. Om det finns satellitservering kontrollera att den inte ligger för långt från köket.

Lokalen måste vara överblickbar, vilket betyder att personalen ska kunna ha kontroll över hela lokalen så att ingen som inte ska dricka alkohol får tag i alkohol. Är lokalen stor måste det finnas tillräckligt många i personalen för att ha uppsikt. Det ska alltid finnas en serveringsansvarig personal på plats som är anmäld som ansvarig hos kommunen.

Lokalen ska vara brandsäker. Alla vägar ut måste kunna öppnas och får inte vara blockerade. Uppmärksamma ansvarig eller ägare om dörrar är blockerade eller utrymningsskyltar inte fungerar.

## KRAV FÖR ATT FÅ SERVERINGS- TILLSTÅND DEL 2



Det måste alltid finnas mat, men efter klockan 23.00 kan en enklare meny vara tillräcklig. Finns inte mat får alkohol **INTE** serveras, restaurangen måste stängas.

Restaurangens serveringstider måste följas och i restaurangen får det inte finnas några gäster kvar 30 minuter efter att serveringstiden gått ut. Personal får vara kvar och städa men inte dricka alkohol.

Bolaget som har serveringstillstånd och personer som är betydelsefulla för bolaget måste alltid anses lämpliga under hela den tid som bolaget har serveringstillstånd. Lämplig anses personer eller ett bolag vara om de följer lagarna. Som exempel får en ägare inte vara dömd för brott, ett bolag ska bland annat betala alla skatter och avgifter i tid.

## TOBAK



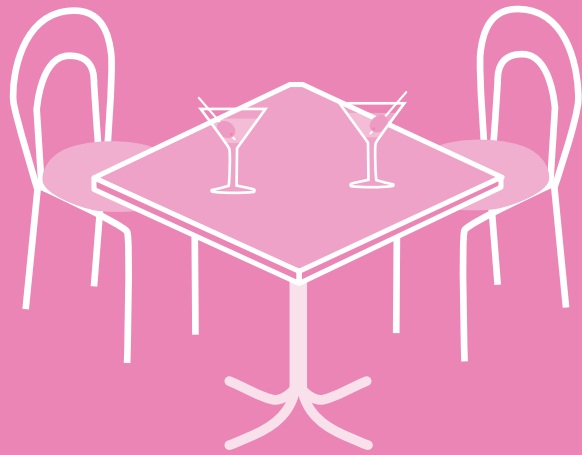
Om restaurangen tänker sälja tobak behöver företaget göra en anmälan till kommunen. Det finns e-tjänster för detta.

Du behöver också göra ett egenkontrollprogram som ska skickas in till kommunen. Det ska bland annat innehålla rutiner om hur försäljningen ska skötas.

Läs mer om regler för tobaksförsäljning på [www.nacka.se/tobaksforsaljning](http://www.nacka.se/tobaksforsaljning). Där hittar du också e-tjänsterna för anmälan och egenkontrollprogram.

Mer information om egenkontrollprogram och mallar på olika språk finns på Folkhälsomyndighetens webbsida, [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se).

## UTE- SERVERING



- Kontrollera restaurangens serveringstillstånd och under vilka tider ni får servera alkohol utomhus.
- Ni måste ha uppsikt över uteserveringen.
- När serveringstiden utomhus har gått ut får ingen sitta kvar utomhus och dricka alkohol.
- Var noga med att verksamheten utomhus inte stör grannarna!

## STAD – UTBILDNING



### Utbildning i ansvarsfull alkoholservice

Varje år ordnas en utbildning för dig som jobbar på restaurang i Nacka. Fråga gärna din arbetsgivare om du får anmäla dig till utbildningen.

Utbildningen är på två dagar och du får lära dig om:

- Alkoholens medicinska effekter.
- Alkohollagen.
- Hur tillsyn går till när kommun och polis kommer ut till din restaurang.
- Narkotika på krogen.
- Konflikthantering.
- Du får också skriva ett prov och får ett diplom.