

## Servering

I begreppet servering ligger det att restaurangen serverar mat och dryck som gästerna förtär på restaurangen. Det är förbjudet att föra ut alkohol dryck från restaurangen, vare sig av personal eller gäst. Detta förhindras genom att restaurangen serverar alkoholdrycken i ett glas eller en öppnad flaska.

Det är heller inte tillåtet för någon att förtära andra drycker än de som serveras på restaurangen, även när restaurangen är stängd.

## Förbud mot förvaring

Varken gäster eller serveringspersonal får ta med sig egen alkoholdryck till restaurangen för förvaring. Endast de drycker som ska användas för servering får förvaras på restaurangen.

## Diskriminering

Det är förbjudet att neka en gäst tillträde på en restaurang på grund av dennes köns- eller etniska tillhörighet, sexuella läggning, funktionshinder, religion eller trosuppfattning. Det får heller inte finnas olika regler för män och kvinnor som text entrépriser, åldersgränser eller öppettider.

## Brandsäkerhet

Ur ett brandsäkerhetsperspektiv, är en restauranglokal godkänd för ett visst antal personer. Det är förbjudet att släppa in fler än vad lokalerna är godkända för. Nödutgångar ska även vara väl synliga och får inte blockeras.

## Hemgång

Senast 30 minuter efter serveringstidens slut ska restauranglokalen vara utrymd. Serveringstiden framgår av tillståndsbeviset för restaurangen.

## Kassaregister

All försäljning i restaurangen ska registreras i ett kassaregister. Gästerna ska alltid erbjudas ett kassakvitto framställt av detta register.

Att Du bedriver en  
Ansvarsfull Alkoholserving  
på Din restaurang  
och därmed inte serverar alkohol till  
underåriga eller märkbart berusade per-  
soner, förebygger och motverkar  
alkoholrelaterat våld.



För ytterligare information  
och vägledning i arbetet med en  
Ansvarsfull Alkoholserving,  
kontakta den lokala  
alkoholhandläggaren i Din kommun  
eller Länsstyrelsen i Hallands län.



Kröger- och RestaurangUtbildning enligt STAD-metoden

Samverkan mellan södra Hallands kommu-  
ner, polis och restaurangbransch samt  
Länsstyrelsen i Hallands län

**Ansvarsfull  
Alkoholserving  
på Din restaurang**



**Lathund**

## Lag för att skydda

Alkohollagen som är en skyddslag, har som syfte att begränsa en skadlig användning av alkohol som tex en för tidig alkoholdebut, berusningsdrickande och ordningsstörningar. Den svenska alkoholpolitiken har som övergripande mål att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar.

Kommunens uppgift som tillstånds- och tillsynsmyndighet är att se till att Alkohollagen följs.

## Med kunskap kommer ansvar

Reglerna som anges i alkohollagen gällande servering av alkohol dryck gäller inte bara företagen/tillståndshavaren utan all personal som deltar i försäljningen.

Alla som serverar alkohol dryck har således ett personligt ansvar när det gäller att serveringen sköts ansvarsfullt. Den som serverar alkohol dryck till en person som inte är myndig (har fyllt 18 år) och/eller är märkbart berusad, kan dömas till aningen böter eller upp till sex månaders fängelse. Utöver detta kan även restaurangen i fråga förlora sitt serveringstillstånd.

Det är därför viktigt att serveringspersonalen har goda kunskaper om reglerna i alkohollagen och kan tillämpa dessa praktiskt. Tillståndshavaren ska se till att serveringspersonalen har de kunskaper som krävs för ett serveringen ska kunna ske på ett ansvarsfullt sätt.

Som stöd för personalen bör restaurangen ha en skriftlig alkoholpolicy med regler och en beskrivning på hur verksamheten ska bedrivas. I policyn bör det också meddelas på vilket sätt problem ska hanteras, om de mot förmodan skulle uppstå.

## Serveringsansvarig

Det måste alltid finnas minst en person på restaurangen som är ansvarig för serveringen. Detta innebär i praktiken att tillståndshavaren eller en utsedd serveringsansvarig alltid ska finnas på plats då alkoholservering pågår. Tillståndshavaren ska anmäla vilka som är serveringsansvariga till kommunen.

## Inget leg – ingen alkohol

Det är enligt lag förbjudet att servera alkohol dryck till någon som inte fyllt 18 år. Gästen måste kunna styrka sin ålder genom att visa upp giltig legitimation vid sitt köp. Det är alltid den som serverar alkohol drycken som är ansvarig för denna ålderskontroll, oavsett om det finns dörrvakter i entrén som begär legitimation, eller inte.

Det är dock inte lagstridigt att ta emot gäster under 18 år på restaurangen så länge de inte serveras eller blir bjudna på alkohol dryck.

Serveringspersonalen får inte heller servera alkohol dryck om det misstänks att denna kommer att överlämnas till någon under 18 år. På grund av detta bör serveringspersonal vara särskilt uppmärksam när en person beställer till flera gäster på samma gång eller när ett sällskap, där underåriga personer ingår, beställer gemensamt.

## Helrör och shots

För att, som serveringspersonal, ha bättre kontroll över vilka gäster som dricker vad och hur mycket de dricker; ska inte helrör eller flera öl, drinkar eller shots säljas på en gång. Serveringspersonalen bör även ha i åtanke att det är omöjligt att veta hur mycket en gäst har druckit innan denne/denna kom in på restaurangen.

## Alkoholritt

Det ska alltid finnas ett utbud av alkoholfria drycker för den gäst som inte vill dricka alkohol.



## Ordningsfull och nykter?

I alkohollagen uttrycks tydliga krav på ordning och nykterhet på restaurangen. Alkoholserveringen ska ske med återhållsamhet. Gäster som är märkbart berusade av alkohol eller annat berusningsmedel ska nekas inträde på restaurangen. En märkbart påverkad gäst får inte serveras alkohol dryck och ska även avvisas från restaurangen.

Kravet på återhållsamhet innebär att serveringen ska avbrytas innan problem uppstår. Detta gäller även om ordningen uppstått på grund av någonting annat än alkoholförtäring. Exempelvis kan detta röra en gäst som uppträder på ett störande sätt eller att en brottslig verksamhet äger rum.

Dessa krav på ordning gäller också i nära anslutning till restaurangen tex på trottoaren utanför entrén.

## ”Nattamat”

En restaurang som serverar allmänheten måste alltid ha ett välutrustat kök som ska användas. Under hela den tid som alkohol dryck serveras ska också lagad mat erbjudas.

På senare kvällstid kan det dock vara tillräckligt med några enklare maträtter.

## ”Kom igen, håll i lite extra!”

Det råder ett generellt gåvoförbud gällande alkohol som innebär att det är olagligt att bjuda gäster (och personal för del delen) på alkohol dryck. Det är därmed inte acceptabelt att använda alkohol som kompensation till sina gäster. Det går däremot bra att bjuda på kaffe, dessert eller mat.

## Måttfull reklam

Enligt alkohollagen får en gäst inte uppmuntras att beställa alkohol dryck. Det är till följd därav inte tillåtet att ha mängdrabatter på alkohol som ”köp två, få den tredje gratis”. Att rabattera alkohol i form av en ”happy hour” är tillåtet så länge det ges rabatt på restaurangens hela sortiment av både mat och dryck. Det får således inte ges rabatt på endast alkohol utan priset på alkoholfria alternativ måste i så fall sänkas i motsvarande mån.