

## KRAV PÅ MAT

Det ska alltid finnas tillgång till ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat. Maten ska tillagas i köket och får inte bestå av endast prefabricerade ingredienser. Efter klockan 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 tillåtas dricka andra alkoholdrycker än de som serveras i restaurangen. Tillståndshavare och personal ska aktivt förhindra att någon dricker ”medhavda drycker”. Detta gäller även när restaurangen är stängd.

## FÖRVARINGSFÖRBUD

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

## BRANDSÄKERHET

Restaurangen och dess lokaler måste vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Maximalt personantal får inte överstigas och nödutgångar ska inte blockeras. Det är tillståndshavaren som är ansvarig för brandskyddet.

## SERVERINGSTIDER

Servering av alkoholdrycker får ske mellan de klockslag restaurangen har serveringstillstånd. Normaltiden

är kl. 11:00–01:00. Efter serveringstidens slut får ingen alkohol serveras (gäller både gäster och personal) och efter 30 minuter ska lokalen vara utrymd på gäster. Serveringstiden framgår av beslut och tillståndsbevis.

## TILLSYN

Tillsyn enligt alkohollagen kan utföras av kommunen, länsstyrelsen och Polismyndigheten. De har rätt att gå igenom restaurangen med tillhörande utrymmen och ta del av dokument av vikt för tillsynen. De som utövar tillsyn ska alltid kunna legitimera sig. Det förekommer samordnad tillsyn med andra myndigheter, som Skatteverket, räddningstjänst med flera.

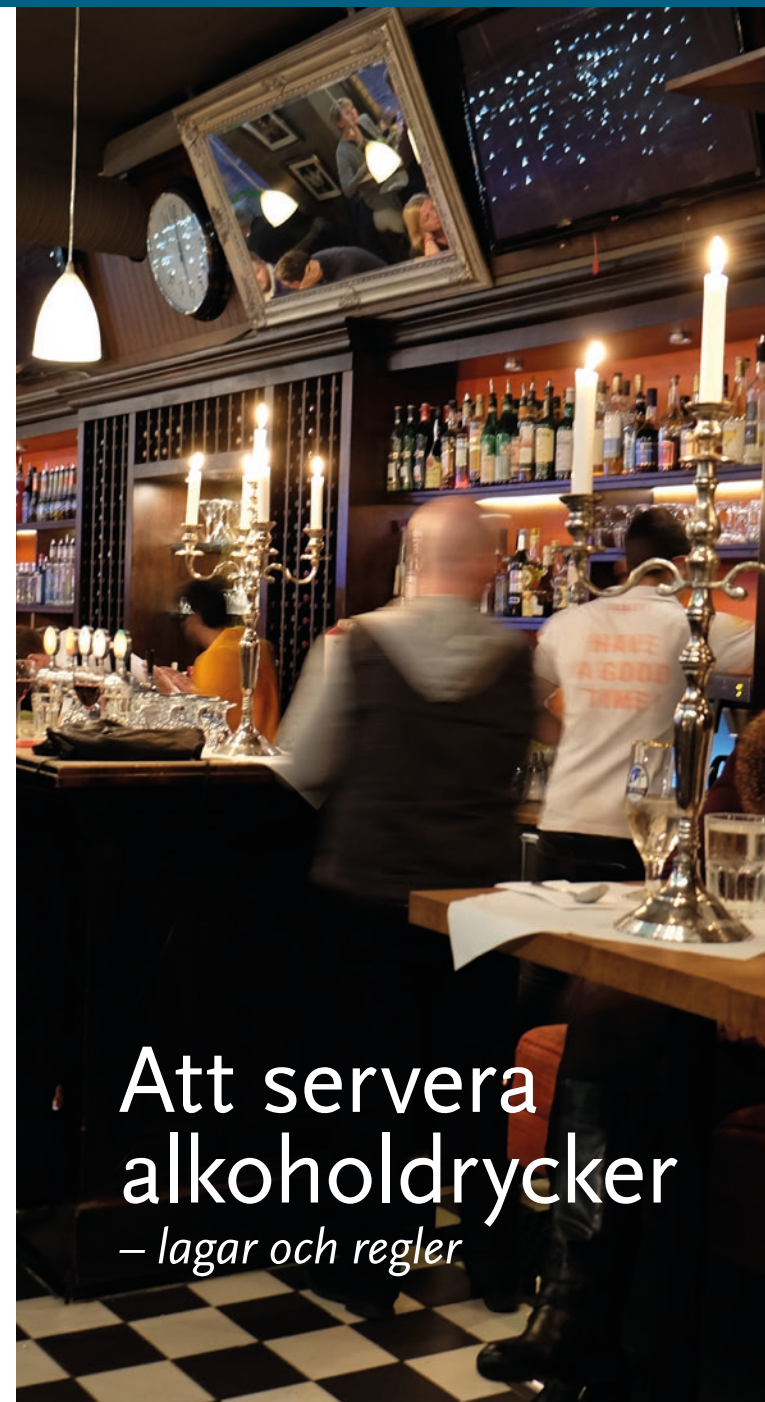
### KONTAKT OCH MER INFORMATION

- Läs vad som gäller i just din kommun på webben.
- [www.lansstyrelsen.se](http://www.lansstyrelsen.se) – här finns mer information och kontaktuppgifter till länsstyrelsen där du bor.
- [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se) – Folkhälsomyndigheten har det centrala tillsynsansvaret för alkohollagens regler. Läs mer om uppdraget och ladda ner föreskrifter och blanketter.



Länsstyrelserna

Broschyrerna är utgivna och producerade av Länsstyrelsen Västra Götalands län, enheten för social hållbarhet. Tryck: Taberg Media Group, september 2015. Foto: Amelie Wintzell



Att servera  
alkoholdrycker  
– lagar och regler

## VARFÖR HAR VI EN ALKOHOLLAG?

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

## ANSVAR OCH KUNSKAP

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

Den som serverar alkoholdrycker har ett personligt ansvar. Om du till exempel serverar en person som är under 18 år eller är märkbart påverkad 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 återkallas. Personal som arbetar med servering måste därför ha goda kunskaper om reglerna i alkohollagen och vad dessa innebär rent praktiskt. Även detta är tillståndshavarens ansvar.

Som ett stöd för personalen är det bra om restaurangen har en skriftlig policy med beskrivning och regler för hur verksamheten ska skötas. Det bör också stå hur problem ska undvikas och, om de trots allt uppkommer, hur de ska hanteras.

## SERVERINGSANSVARIG

Tillståndshavare eller utsedd serveringsansvarig person ska alltid finnas på plats på restaurangen under serveringstiden. Den som är ansvarig ska kunna överblicka hela restaurangen och ansvara för helheten. Som ser-

veringsansvarig ska du vara lägst 20 år och anmäld till kommunen av tillståndshavaren. Du ska också känna till ditt ansvar och vad det innebär.

## 18-ÅRSGRÄNS

Det är inte tillåtet att servera alkoholdrycker på restaurang till någon som är under 18 år. Gästen måste kunna styrka sin ålder. Är du tveksam ska du begära legitimation. Det är den som serverar som är ansvarig, även om värdar kontrollerar legitimation i entrén.

Det är tillåtet att släppa in gäster som är under 18 år, men det är alltid tillståndshavarens ansvar att se till så att de inte får tag på alkohol även om någon ur personalen inte serverat dem. Misstänker du att någon kommer att langa till en person under 18 år får du inte servera hen heller. Därför bör man undvika att servera alltför många drycker samtidigt till en person, särskilt om du vet att underåriga är med i sällskapet.

## ORDNING OCH NYKTERHET

Alkohollagen innehåller tydliga krav på ordning, nykterhet och återhållsam servering. Gäster som är märkbart påverkade av alkohol eller påverkade av narkotika får inte tillåtas komma in på restauranger. Märkbart påverkade gäster 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 att en gäst är märkbart påverkad är till exempel att hen blir störande, somnar, vinglar eller har svårighet att kontrollera sitt tal och uppträdande i övrigt.

Även oordning på restaurang ska motverkas. Det gäller oavsett om den har samband med alkoholservering eller med något annat. Exempel på det senare kan vara att gäster uppträder störande utan att vara påverkade.

Brottslig verksamhet får inte 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 genom att bjuda på alkohol. Du får till exempel inte bjuda en gäst på en avec till kaffet. Istället kan du bjuda på kaffet och en efterrätt.

## ALTERNATIVA DRYCKER

Den gäst som vill ha ett lättdrycksalternativ ska självklart få det och behandlas lika väl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker ska det därför finnas lättdrycksalternativ (och gärna alkoholfria) till de alkoholdrycker som du serverar såsom öl, vin och cider.

## ANIMERINGSFÖRBUD

Det är inte tillåtet att uppmuntra gästerna att beställa alkoholdrycker, så kallat animeringsförbud. Därför är det förbjudet med mängdrabatter som ”köp två betala för en”.

Så kallad ”happy hour”, en tillfällig prissänkning på sortimentet av både mat, lättdrycker och alkoholdrycker är tillåtet, men inte att enbart rabattera alkoholdrycker.

## PRISSÄTTNING AV ALKOHOLDRYCKER

En viss sorts öl, drink eller annan alkoholdryck ska ha samma centiliterpris oberoende av storlek (till exempel 40/50 cl, ”fyra” eller ”sexa”). Priset bör minst vara inköpspris plus 25 procent.