



Handbok

för dig som säljer alkohol på Gotland

I denna handbok har vi på tillståndsmyndigheten samlat viktig information för dig som är tillståndshavare och för din personal.

Du är även välkommen att höra av dig till oss, vi svarar gärna på dina frågor!

alkoholtillstand@gotland.se

www.gotland.se/alkoholtillstand

Jörgen Wiss 0498-26 96 23

Alkoholhandläggare

Therese Stenbeck 0498-26 32 26

Alkoholhandläggare

Fredrik Wennberg 0498-26 96 14

Alkoholhandläggare



Regler för servering av alkohol

Att bedriva alkoholservering är ett ansvarsfullt åtagande. Den här handboken har tagits fram som stöd till dig som är tillståndshavare och för dig som arbetar med servering av alkohol. Tillsammans skapar vi en bra arbetsmiljö för er och en trivsamt upplevelse för era gäster.



Personlig och ekonomisk lämplighet

För att uppfylla villkoren för serveringstillståndet ska du som tillståndshavare vara lämplig både personligt och ekonomiskt. Det är viktigt att du **betalar skatter och andra avgifter** som till exempel tillsynsavgiften i tid. Du ska lämna in årsredovisning i tid och redovisa verksamhetens försäljning i den årliga restaurangrapporten. Andra myndigheters krav ska vara uppfyllda såsom att redovisa personal, föra personalligare och erbjuda kvitto vid varje köp.

Vi gör regelbundet förfrågningar om alla tillståndshavare på Gotland hos andra myndigheter såsom Polismyndigheten, Kronofogdemyndigheten och Skattemyndigheten.

Serveringsansvarig person

På ditt serveringsställe måste det alltid finnas **en person som har ansvar för alkoholserveringen**. Om du som tillståndshavare inte finns på plats ska du ha utsett en eller flera anställda som kan överta ansvaret i ditt ställe. Den eller de personer du utser till serveringsansvariga **ska anmälas som detta** till oss på tillstånds-myndigheten. Detta kan du enkelt göra via vår e-tjänst, du behöver namn och personnummer på de personer du vill anmäla.

Kravet i alkohollagen är att man ska ha fyllt 20 år för att få ha rollen som serveringsansvarig. Vi gör ingen lämplighetsprövning för att avgöra om personerna du utser är lämpliga för uppgiften, det är du som tillståndshavare som ansvarar för detta.

Den som är **serveringsansvarig** ska vara **medveten om sitt ansvar** och ha **tillräckliga kunskaper i alkohollagen** för att kunna sköta sin uppgift. Man ska befinna sig på serveringsstället under hela serveringstiden och kunna svara på frågor och vara behjälplig vid tillsyn av olika myndigheter. Det är viktigt att du pratar med din personal och informerar om detta!

Det ska vara god ordning

Personal ska säga till eller avvisa gäster som stör. Skräp, tomflaskor, tomma glas eller glaskross ska tas om hand löpande och får inte bli liggande i lokalerna. Det ska också vara god ordning i området kring serveringsstället, till exempel i en eventuell kö.



När serveringstiden passerat och verksamheten stängt får det inte serveras eller drickas någon alkohol, varken av gäster eller av personal. Självklart får personalen ta rast och sitta ner och äta precis som på andra arbetsplatser, men man får inte dricka alkohol.

Alkohol får inte serveras till minderåriga eller märkbart påverkade personer

Alkoholservering ska ske på ett ansvarsfullt sätt vilket innebär att gäster som serveras alkohol inte får vara för berusade. Det är ett brott att servera alkoholdrycker till den som är märkbart påverkad av alkohol eller den som inte fyllt 18 år och den som serverar kan dömas till böter eller fängelse. Du som tillståndshavare måste se till att ni har en väl fungerande ålderskontroll och se till att märkbart påverkade eller minderåriga gäster inte serveras alkohol.

Märkbart påverkade personer får heller inte vara på serveringsstället och ska avvisas därifrån. Samma sak gäller om en gäst är narkotikapåverkad. Det är ditt och personalens ansvar att se till att avvisa gästen.

Det är viktigt att både du och dina medarbetare vet hur man serverar alkohol på ett ansvarsfullt sätt. Genom att delta i vår utbildning i **ansvarsfull alkoholservering** får ni de bästa förutsättningarna för att sköta serveringen enligt alkohollagens bestämmelser. Läs mer om utbildningen på vår hemsida, www.gotland.se/ansvarsfullalkoholservering där du också kan anmäla dig eller dina anställda.



Marknadsföring och prissättning

Marknadsföring av alkoholdrycker får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till konsumtion men **det är tillåtet att informera** om ditt dryckes-sortiment.

Om du vill marknadsföra ett kombinationserbudande med mat och dryck så måste erbjudandet även presenteras med ett alkoholfritt alternativ som ska ha ett lägre pris. Det är för att gästen inte ska uppmuntras att välja erbjudandet med alkoholdryck.

Vid prissättning av alkoholdrycker ska ett **tillägg om minst 25 % på inköpspriset** göras, exklusive moms. Det är inte tillåtet att rabattera alkoholdrycker såsom "Köp två betala för en" eller att det är billigare per cl att köpa en 6 cl drink i stället för 4 cl. Erbjuder ni **happy hour** ska prissänkningarna även gälla alkoholfria alternativ och mat.

Vad räknas då som alkoholfria alternativ?

I alkohollagen står det att "*vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker finnas i tillfredsställande urval och omfattning*". Vad innebär då det? Jo, med det menas att om du har ett brett utbud av alkoholdrycker ska du även ha ett brett utbud av alkoholfria alternativ. Till det räknas även lättdrycker med en

alkoholhalt om max 2,25 %. Kaffe, te, läsk eller mineralvatten räknas **inte** som alkoholfria alternativ utan du ska tänka att **det ska finnas motsvarande alternativ till de alkoholdrycker du serverar**. Kort sagt, erbjuder du rött vin ska du även kunna erbjuda ett motsvarande alkoholfritt alternativ. Det kan vara ett alkoholfritt rött vin men det kan också vara någonting som påminner om rött vin. Samma sak gäller för vitt vin eller bubbel.

Det är många människor som av olika anledningar valt bort alkohol men en god dryck sätter känslan för kvällen och skiljer fest från vardag. Alkoholfria alternativ gör det lättare att komma i stämning och får gästen att känna sig inkluderad i festliga sammanhang. Många vill heller inte behöva förklara varför de inte dricker alkohol och kan tycka att det är skönt att kunna smälta in utan att behöva skylta med sitt val.



Restaurangrapport

Varje år måste du fylla i en restaurangrapport som visar din försäljning av alkoholdrycker, mat och lättdrycker under föregående år. Uppgifterna i restaurangrapporten ligger bl.a. till grund för din tillsynsavgift. Rapporten tillsammans med ett foljebrev skickas till dig vid årsskiftet. Du har fram till den 1 mars på dig att fylla i och skicka in den eller själv rapportera dina uppgifter digitalt. Mer info finns på vår hemsida www.gotland.se/restaurangrapport

Du är skyldig att anmäla förändringar i verksamheten

Du som har ett serveringstillstånd är skyldig att meddela oss om det sker några förändringar i bolaget eller på serveringsstället. **Anmälan ska göras innan förändringen sker**. Om förändringen av någon anledning inte har kunnat förutses ska anmälan göras så snart det går.

De händelser som ska anmälas är till exempel:

- Förändringar i styrelsen - nya personer tillkommer eller som går ur
- Ny aktieinnehavare
- Ombyggnationer i serveringslokalen
- Avbrott i verksamheten
- Ändrade serveringstider
- Ändring av menyn (till omfattningen)
- Ändrad inriktning på verksamheten
- Verksamheten läggs ner

Om du inte anmäler dessa förändringar till oss kan det innebära att ni inte uppfyller villkoren för ert serveringstillstånd och att det riskerar att återkallas.

Tillsyn av alkoholservering – både yttre och inre

Tillsammans med Polismyndigheten ansvarar vi för att kontrollera att du som tillståndshavare följer de lagar och regler som gäller för alkoholservering. Vi arbetar med både inre och yttre tillsyn.

Inre tillsyn innebär att vi samarbetar med olika myndigheter för att kontrollera att du fortfarande uppfyller lagens krav vad gäller personlig och ekonomisk lämplighet. Det mesta av den inre tillsynen görs på kontoret och får vi inte någon negativ information om dig så märker du inte att vi gör den.

Yttre tillsyn innebär att vi gör besök på plats i verksamheten och kontrollerar att alkoholserveringen sker enligt tillståndet och på ett ansvarsfullt sätt. Vi tittar bland annat på ordningsläget utanför verksamheten, att en serveringsansvarig är på plats, att servering inte sker till minderåriga och att gästerna kan köpa mat under hela serveringstiden.

Vi presenterar oss alltid när vi kommer ut till er och informerar om varför vi är där, vi gör aldrig några dolda eller hemliga besök! Våra besök dokumenteras i ett tillsynsprotokoll och i protokollet framgår vad vi har kontrollerat. En kopia av protokollet tillsammans med ett följebrev skickas alltid till dig efteråt.

Om alkohollagen inte följs

Ser vi några brister under tillsynen berättar vi det och mindre fel kan oftast åtgärdas på plats. Om vi upptäcker allvarliga fel och brister öppnar vi ett tillsynsärende för att utreda om serveringsverksamheten bedrivs i enlighet med alkohollagen. Under utredningen får du ta del av de brister vi upptäckt och en möjlighet att förklara vad som hänt.

Sanktioner som kan bli aktuella:

- En **erinran** vid mindre allvarliga brister
- En **varning** vid allvarliga brister eller om man inte rättat till tidigare brister
- **Återkallelse av tillståndet** om tillståndshavaren brutit mot lagen på ett sådant sätt att en varning inte är tillräcklig eller känt till att brottslig verksamhet förekommit utan att ingripa.

Det kan även bli så att vi kommer fram till att du har en rimlig förklaring till vad som hänt och har gjort åtgärder för att komma till rätta med bristerna, då kan vi besluta att avsluta ärendet utan någon vidare åtgärd.



Några viktiga kom-ihåg-punkter!

- ✓ **Betala skatter och avgifter i tid.**
- ✓ **Kontrollera alltid legitimation på personer som ser unga ut.** Det är den som serverar drycken som är personligt ansvarig.
- ✓ **Se till att det är ordning på serveringsstället.** Du ansvarar för att dina gäster inte blir märkbart påverkade och att redan märkbart påverkade gäster inte släpps in eller tillåts vara kvar på serveringsstället.
- ✓ **Lokaler som används för alkoholservering ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt.** Ta aldrig in fler personer än vad lokalen är godkänd för och lås eller blockera aldrig en nödutgång!
- ✓ **Avsluta serveringen i tid.**
- ✓ **Åtgärda de eventuella brister** som vi ser vid tillsyn och informerar dig om.