

Förslag till alkohol- och drogpolicy för serveringsställen

Har du frågor?

Gävle kommun
Livsmiljö Gävle
Livsmedel och tillstånd
Telefon 026-17 80 00
tillstandsenheten@gavle.se

Datum: _____

Skickas till:

E-post: tillstandsenheten@gavle.se
Gävle kommun
Livsmiljö Gävle
Livsmedel och tillstånd
801 84 Gävle

Ansvarig myndighet är Socialnämnden.

Denna policy kan du använda som ansvarar för serveringsställets alkoholtillstånd som gäller efter klockan 02.00. Du och din personal ska känna till och följa innehållet.

Läs, fyll i, signera och skicka in

Läs igenom, fyll i dina svar och signera planen på sista sidan.
Skicka in originalet till Gävle kommun och spara en egen kopia i restaurangen.

Serveringsställe

Namn på serveringsställe	Organisationsnummer
Gatuadress	
Postnummer	Postort
Kontaktperson (för- och efternamn)	Telefonnummer
E-postadress	

Dokumentet är indelat i fyra delar där varje del innehåller information med efterföljande frågor som du ska svara på:

- Servera och hantera gäster
- Personalens ansvar vid servering av alkohol
- Regler för restaurangen
- Avvikelser – följ upp brister och agera

Servera och hantera gäster

- **Servera med måtta** – Servera alkohol ansvarsfullt.
Avbryt serveringen i tid, innan gästen blir märkbart påverkad eller uppträder störande.
- **Servera aldrig påverkade gäster** – Det är förbjudet och straffbart att servera alkohol till gäster som redan är tydligt påverkade av alkohol eller andra droger.
- **Stoppa påverkade gäster vid dörren** – Gäster som är märkbart berusade eller påverkade av narkotika ska inte släppas in på restaurangen.
- **Avvisa stökiga eller påverkade gäster** – Gäster som är berusade eller stör ordningen ska lugnt men bestämt ombes lämna lokalen.
- **Kontakta vakt vid behov** – Vid störande situationer tillkallar du ordningsvakt och informerar ansvarig på restaurangen om händelsen.
- **Var uppmärksam hela tiden** – Håll koll på gästernas beteende under hela vistelsen. Känn igen tecken på påverkan av alkohol eller narkotika och agera enligt rutinerna.

Åldersgräns och kontroll

- **Åldersgräns 18 år** – Endast gäster som har fyllt 18 år får köpa alkohol. Gäster under 18 år ska alltid nekas köp.
- **Legitimation ska alltid kontrolleras** – Begär legitimation av alla gäster som ser ut att vara under 25 år, för att säkerställa att de är tillräckligt gamla.
- **Personligt ansvar vid ålderskontroll** – Den som serverar alkohol ansvarar för att åldern kontrolleras. Att servera minderåriga är olagligt och kan leda till allvarliga konsekvenser och serveringstillståndet kan påverkas negativt

Frågor att besvara

Vilka rutiner har ni för ålderskontroll och säker försäljning av alkohol?

Kryssa i de rutor som stämmer för era rutiner.

Vi frågar om legitimation om vi är osäkra på om gästen har fyllt 18 år.

Vi kontrollerar gästens ålder genom att titta på födelseåret i legitimationen.

Restaurangen har en åldersgräns på _____ år för att sälja alkohol.

Vi nekar köp om gästen inte kan visa att han eller hon är över 18 år.

Vi nekar köp om gästen inte visar legitimation när vi ber om det.

Vi nekar köp om vi misstänker att alkoholen ska ges till någon under 18 år.

Vi tillkallar chef eller ansvarig om gästen blir påstridig.

Egen kontrollpunkt:

Beskriv hur ni kontrollerar att personalen genomför ålderskontroller:

På vilket sätt hanterar ni problematiska situationer?
(Till exempel om kunden inte kan visa någon legitimation)

Personalens ansvar vid servering av alkohol

- **Var uppmärksam** – Du ska kunna känna igen om en gäst är påverkad av alkohol eller narkotika.
- **Ingen alkohol eller droger på jobbet** – Du får inte dricka, använda droger eller komma till jobbet bakfull.
- **Du får inte bli bjuden av gäster** – Det är inte tillåtet att ta emot alkohol från gäster.
- **Ingen egen alkohol** – Du får varken ta med dig egen alkohol till jobbet eller köpa från restaurangen för eget bruk.
- **Säg nej till narkotika** – All personal ska ta tydligt avstånd från narkotika.
- **Allt ska slås in i kassan** – Alla försäljningar ska registreras och kvitto ska erbjudas.
- **Delta i möten och känn till reglerna** – Du förväntas vara med på personalmöten och känna till de regler som gäller för verksamheten.
- **Utse serveringsansvarig** – Endast en person kan vara serveringsansvarig under tiden alkohol serveras

Frågor att besvara

Hur informeras eller utbildas er personal om alkohollagen, serveringsregler och ålderskontroller?
Kryssa i de rutor som stämmer för era rutiner.

Vår personal informeras och utbildas:

I samband med att de anställs.

På personalmöten.

Med intern utbildning, till exempel genom en sakkunnig personal.

Med extern utbildning, till exempel genom ett företag.

Ange vilken utbildning:

Med informations- och utbildningsmaterial.

(bifoga materialet när du skickar in dokumentet till kommun)

Annat:

Regler för restaurangen

- **Alkoholfria alternativ** – Alkoholfria drycker ska alltid visas vid marknadsföring av alkohol.
- **Ingen gratis alkohol** – Du Restaurangen får inte bjuda på alkohol eller uppmana gäster att köpa alkohol. Informera alltid om alkoholfria alternativ.
- **Serveringstid** – Alkohol får inte serveras efter serveringstidens slut. Serveringen ska avslutas i god tid så gästerna hinner lämna inom 30 minuter efter servering.
- **Personalens närvaro** – Personal får inte sitta kvar och umgås efter stängning, utan ska lämna restaurangen.
- **Matservering** – Mat ska finnas att beställa under hela serveringstiden
- **Ordningstvakter** – Tvakterna ska känna till och följa restaurangens alkohol- och drog-policy/egenkontrollplan.
- **Kontakta polis vid incidenter** – Polis ska alltid tillkallas vid hot, bråk eller våld i och runt restaurangen.

Frågor att besvara

Hur säkerhetsställer ni att personalen följer reglerna?

Följ upp brister och agera

- **Följ upp brister** – Du ansvarar för att serveringen sker enligt kontrollplanens regler och att all personal följer dem.
- **Agera direkt** – Om något inte går rätt till, ska du åtgärda det så snabbt som möjligt.
- **Dokumentera vad du gör** – Skriv ner vilka åtgärder du har tagit – det hjälper både dig och kommunen att se att bristen har hanterats.
- **Sanktioner kan bli aktuella** – Om reglerna inte följs kan kommunen ge en varning eller annan påföljd enligt sanktionstrappan.

Frågor att besvara

Vilka åtgärder gör ni om brister skulle uppstå, till exempel att lagen eller egenkontrollprogrammet inte följs? Kryssa i de rutor som stämmer för era rutiner.

Vår personal utbildas i alkohollagen.

Vi kontaktar kommunen för att få information.

All personal får utbildning i alkoholservering.

All personal får läsa igenom egenkontrollprogrammet.

Annan åtgärd:

Följ upp brister och agera

Med min underskrift som firmatecknare/ansvarig för restaurangens alkoholtillstånd intygar jag att:

- All personal informeras om alkoholregler.
- Reglerna går igenom på personalmöten och tagit del av informationen.
- All personal på serveringsstället är skyldig att följa alkohollagen.
Brott mot reglerna kan leda till indraget alkoholtillstånd för serveringsstället.
- Den person som bryter mot lagen kan åtalas och straffas.

Behandling av personuppgifter

Gävle kommun behandlar de personuppgifter du lämnar enligt EU:s dataskyddsförordning.

Du kan ta del av den lagliga grunden för behandlingen av dina personuppgifter på www.gavle.se/dataskydd. Om du undrar över något kan du mejla till dataskyddsombud@gavle.se eller ringa 026-178000 och be om att få tala med ett dataskyddsombud.

Underskrift

Ort	Datum
Namnteckning, firmatecknare	Namnförtydligande, firmatecknare