

ÅLANDS HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLA

Alkohollagstiftning - Johan Ulfsson

## INSTUDERINGSFRÅGOR

till

### Alkohollagstiftningens bestämmelser om servering av alkoholdrycker

Materialet baserar sig på

”RESTAURANGHANDBOKEN”  
av Ålands Landskapsregering

Vid frågor, vänligen kontakta

Johan Ulfsson  
Ålands hotell- och restaurangskola  
Strandgatan 1  
22100 Mariehamn  
Tel: 26044 - Fax: 26849  
Mail: [johan.ulfsson@ahrs.aland.fi](mailto:johan.ulfsson@ahrs.aland.fi)

## ALKOHOLDRYCKER - Definitioner

Förklara följande begrepp

- Alkoholdryck: *Avsedd att förtäras  
Över 2,8 vol %  
Högst 80,0 vol %*
- Vol % = Volymprocent: *Anger hur många cl ren alkohol  
det finns i 100cl alkoholdryck*
- "Avsedd att förtäras" *Alkoholen måste vara tillverkad för att drickas.  
Apotekssprit, laboratoriesprit, industrialalkohol mm  
är alltså INTE alkoholdrycker*
- "Naturlig jäsning": *Alkoholdrycken har fått sin alkoholhalt enbart genom  
att sockret genom jäsning omvandlats till alkohol  
- ingen stark alkohol är tillsatt i något skede*

Vilken alkoholhalt har:

- Stark alkoholdryck: *Över 22,0 vol %*
- Svag alkoholdryck: *Högst 22,0 vol %*
- Alkoholfri dryck: *Högst 2,8 vol %*
- Mellanöl, klass III: *Högst 4,7 vol%*
- Starköl klass IV A: *Högst 5,8 vol%*
- Starköl klass IV B: *Över 5,8 vol%*

*OBS! Enligt lagen får en alkoholfri dryck innehålla högst 2,8 vol %  
...men  
Gäster under 18 år får man endast servera drycker som innehåller  
mindre än 1,2 vol%*

## SERVERINGSTILLSTÅND

Vad heter de olika serveringstillstånden, och vilka alkoholdrycker omfattar de:

- A - rättigheter*      *Omfattar alla alkoholdrycker  
(..högst 80 vol%)*
- B - rättigheter*      *Omfattar alla svaga alkoholdrycker - högst 22,0 vol%*
- C - rättigheter*      *Genom naturlig jäsnings framställda drycker - högst 4,7 vol%*

Vem beviljar de olika serveringstillstånden

*På Åland :*

- Alla tillstånd beviljas av Ålands landskapsregering*

*I Finland:*

- A och B rättigheter beviljas av produkttillsynscentralen*
- C rättigheter av länsstyrelsen på orten i fråga*

Vilka är grunderna för att ett serveringstillstånd skall kunna beviljas

- 1. Tillståndshavaren :*
  - Ekonomiska*
  - ...och*
  - Yrkesmässiga förutsättningar*
- 2. Serveringsstället:*
  - Lämpligt för restaurangbruk*
  - Vara i sökandens faktiska besittning*
  - Kunna övervakas av myndigheterna*
- 3. Själva serveringsområdet skall kunna övervakas effektivt*

## ALKOHOLDRYCKER - på restaurangen

Vilka regler gäller restaurangens inköp av alkoholdrycker

1. *Inköpsstället måste vara godkänt av produkttillsynscentralen*
2. *Alkoholdryckerna måste köpas in med restaurangens tillståndsnummer (...serveringstillståndets nummer)*
3. *Restaurangen måste spara verifikaten för en eventuell inspektion av alkohollagret*

Varifrån kan restaurangen skaffa sina alkoholdrycker

1. *Alkoholbolaget (...ALKO)*
2. *Partihandlare*
3. *Tillverkare (...ex bryggeri)*
4. *Genom egen import*

Vilka regler gäller alkoholdryckerna som restaurangen skaffat för servering

1. *På restaurangen får man endast servera och dricka sådana alkoholdrycker drycker som restaurangen lagligen skaffat för servering*
2. *Restaurangen får inte bedriva detaljhandel med dryckerna den skaffat för servering (...”sälja ut”)*
3. *Alkoholdryckerna måste drickas på serveringsområdet och får inte tas med ut*

Vilka regler gäller alkoholdryckerna på cateringtillställningar som en restaurang tar hand om

*Restaurangen får inte servera alkoholdrycker ur restaurangens lager utanför restaurangen  
- dom får endast serveras på serveringsområdet  
Restaurangen kan dock:*

1. *Servera gästens egna alkoholdrycker avgiftsfritt*
2. *Söka om ett tillfälligt tillstånd för ifrågavarande tillställning*

Vilka regler gäller om tillståndsinnehavaren har detaljhandelstillstånd och serveringstillstånd i samma byggnad

1. *Inköp och lager för butiken och restaurangen måste hållas tydligt åtskilda*
2. *Lageröverföringar mellan butiken och restaurangen är förbjudna*

Vilka regler gäller om restauratören har flere olika restauranger med serveringstillstånd

1. *Inköp och lager för de olika restaurangerna måste hållas tydligt åtskilda*
2. *Lageröverföringar mellan restaurangerna är förbjudna*

Vilka regler gäller gästens egna alkoholdrycker

1. Restaurangen får inte servera alkoholdryck som gästen äger och levererat till restaurangen
2. Gästen får inte ta med sig egna alkoholdrycker in i restaurangen, utan måste lämna dessa till förvaring åt personalen
3. Gästen får absolut inte dricka egen medhavd alkohol i restaurangen

Kan restaurangen förvara gästernas eller personalens egna alkoholdrycker i restaurangens alkohollager.

*Nix. De måste förvaras på något annat övervakningsbart ställe*

Måste restaurangen föra en skild lagerbokföring nuförtiden

*Nix. Man måste dock kunna "bevisa" inköpens laglighet med verifikat*

"Tillståndsinnehavaren skall registrera försäljningen kontovis" - vilka är kontona?

*Det är restaurangförsäljningens bokföringskonton:*

1. Alkohol
2. Öl
3. Mat
4. Övrigt

Vad händer med alkohollagret då verksamheten upphör

*Alkohollagret får inte tas i personligt bruk, utan:  
Lagret skall inventeras och ett överlåtelsesdokument skall skickas till  
landskapsregeringen.*

*Alkohollagret kan överföras mot ett överenskommet pris:*

1. Till en annan restaurang
2. Till den nya ägaren
3. Till försäljaren

## SERVERINGSOMRÅDET

Vilka allmänna regler gäller serveringsområdet

1. *Det skall vara utmärkt eller avgränsat på ett så tydligt sätt att gästerna inte kan missförstå gränserna*
2. *Serveringsområdet skall kunna övervakas av personalen*
3. *Trafiken till och från serveringsområdet skall kunna övervakas.*
  - *myndigheterna kan kräva att man har en ordningsman anställd för detta*

Vilka regler gäller läktarutrymmen som används för musik-, gymnastik-, idrotts-, eller andra jämförbara evenemang

*Huvudregeln är att servering av alkohol på dessa inte skall tillåtas  
Undantag utgör en separat byggnad, tält eller motsvarande  
som klart och tydligt är avgränsat från de allmänna utrymmena*

Vilken regel gäller om restaurangen tex har en bar eller en öldisk som har en korridor, ett torg eller en gata mellan sig och huvudrestaurangen.

*Öldisken eller baren måste ha en skild personal  
som hela tiden är på plats*

Vilka saker måste man vara speciellt uppmärksam med på uteserveringsområden och terrasser

1. *Att gästerna inte tar med sig alkoholdryckerna tex ut på gatan*
2. *Att gästerna inte langar åt minderåriga eller berusade utanför området*

Vilka saker bör en ny servitör alltid informeras om beträffande restaurangens serveringsområden

1. *Vilka områden man överhuvudtaget får servera alkohol på, och vilka områden man inte får servera alkohol på*
2. *Vilka rättigheter (A, B eller C,) som gäller på de olika avdelningarna och uteserveringsområdena*
3. *Vilka serveringstider som gäller på de olika serveringsområdena*

Vilka regler gäller om man vill ändra på eller utöka serveringsområdet

- De kan endast ändras med Landskapsstyrelsens tillstånd*
1. *inom samma byggnad räcker skriftlig anmälan och godkännande*
  2. *Utomhus och i annan byggnad kräver skriftligt tillstånd*

ÅHRS - Alkohollagstiftning - J. Ulfsson

## TIDER och KLOCKSLAG

Mellan vilka tider får man servera mat och alkoholfria drycker?

*Mellan kl 05.00 och 02.00*

Mellan vilka tider får man servera alkohol?

*Mellan kl 09.00 och 01.30 (gästerna ute till 02.00)*

Måste man servera alkohol från 09.00

*Nej! Restaurangen får själv bestämma från vilket klockslag man börjar servera alkohol*

Vilken regel gäller då restaurangen stänger efter kl 24.00

*Serveringen av alkoholdrycker måste upphöra 30 minuter före stängningen*

Får man sälja något alls efter "blinken" tex mellan kl 01.30 och 02.00

*Ja - mat och alkoholfria drycker samt tobaksvaror.*

I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?

- 1. Om man har dåligt med gäster, eller inga gäster alls  
- Detta kräver oftast ägarens tillstånd*
- 2. Om det är stökigt eller bråkigt, tex slagsmål inne på krogen  
- Då måste man sluta serveringen. Man får starta igen då läget är utrett*

Till vilka tider kan förlängd tid beviljas?

*Till kl 02.30 (gästerna ute till 03.00)  
eller  
Till kl 03.30 (gästerna ute till 04.00)*

Vilket är det tidigaste klockslaget man kan få undantag att börja alkoholserveringen

*Kl 05.00 - beviljas dock mycket sällan*

Hur länge är tillståndet för förlängd tid i kraft - även ett sk tillfälligt

*Högst 1 år åt gången  
Tillfälliga tillstånd från en dag till högst 1 månad*

Får man servera en lättöl med högst 2,8 vol% från kl 05.00

*Ja - det är ju en alkoholfri dryck.  
Restaurangen får själv avgöra detta från fall till fall  
OBS! absolut inte åt gäster under 18 år*

På vilka grunder beviljas förlängda tider

*Landskapsstyrelsen avgör detta mot bakgrunden av olika kriterier  
tex restaurangens läge, standard, kvalitet på underhållning mm.*

Senast när får restaurangen ta in nya gäster - dvs "sista inläppet"

*Senast 30 minuter före restaurangen stänger*

Vilken regel gäller gäster och personal efter det att restaurangen stängt

*När restaurangen stänger upphör all serveringsverksamhet!!*

*1. Gästerna skall vara ute ur lokalen vid stängningsdags*

*...man får tex inte låta bekanta bli kvar på privatpartaj efter stängningen*

*2. Personalen skall vara ute när arbetet är klart*

*...man får tex inte arrangera en improviserad personalfest efter stängning*

## ALKOHOLPORTIONER

Vilka regler gäller antalet grundportioner som får serveras per gång

1. Man får servera endast en grundportion åt gången
2. I samband med måltid får man servera flere grundportioner samtidigt
3. Sällskap får man servera även flaskvis

Vad står skrivet om serveringen av sk "dubbla" portioner

*Det är förbjudet att servera tex två 4:or whisky som en "dubbel" i ett och samma glas.  
Det är också förbjudet att servera dem samtidigt i två olika glas*

Vilken rekommendation gäller servering flaskvis

1. Lätta viner kan som regel serveras flaskvis
  - även åt enskilda gäster,
  - den högsta mängden man får servera en gäst är ju 1 liter.Lätta viner kan man ställa på gästens bord och gästen kan själv sköta ihållandet
2. Stark alkohol får man enligt lagen servera flaskvis endast åt sällskap  
Det rekommenderas att:
  - det endast sker i mycket motiverade fall  
(...tex stora beställningar)
  - servitören sköter ihållandet  
.....och att
  - flaskan inte ställs på gästernas bord

Vilken regel gäller miniatyrflaskor som innehåller 5-6 cl stark alkoholdryck

*De får endast finnas i hotellrummets minibar*

Hur mycket alkohol får en drink innehålla

*En drink får innehålla lika mycket alkohol som det finns i 4 cl stark alkoholdryck*

*Drinkar som tillverkats av mousserande vin, cider eller öl får innehålla 2 cl stark eller 4 cl svag alkoholdryck och högst 50 cl mousserande vin, cider eller öl*

## GRUNDPORTIONER

Redogör för de olika alkoholdryckernas grundportioner

*STARK ALKOHOLDRYCK (...mera än 22 vol %)*  
*- 4 cl men även 2 cl om gästen önskar det*

*STARKVIN OCH MOTSVARANDE (...högst 22 vol%)*  
*- 8cl men även 4cl om gästen önskar det*

*ALKOHOLDRYCKER SOM FRAMSTÄLLTS ENBART  
GENOM NATURLIG JÄSNING (tex lätta viner, öl)*

*...eller*

*VAR S ALKOHOLHALT ÄR HÖGST 5,5 vol% (...ex Gin Long Drink)*

*...Får serveras*

*1. Glasvis*

*2. Flaskvis*

*3. I andra försäljningsförpackningar*

*- HÖGST 1 liter per gäst*

## MÅTT OCH MÄTNING

Vad innebär den sk "Fair Play" principen

*Då gästen köper en alkoholdryck skall han kunna lita på att restaurangen serverar rätt mängd och rätt sort*

Vilket huvudkrav ställer lagen på mätredskapen som används i restaurangen

*I serveringen av alkoholdrycker skall man använda mått som officiellt har kontrollerats och justerats*

Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang

- 1. "Klassiska" metallmått. Dessa finns i olika storlekar, tex 4cl, 8cl, 12cl, 2cl, 1,5cl osv...*
- 2. Vätskemätare av olika slag. De vanligaste är ölkranar, men det förekommer även kranar för cider och vin liksom spritpistoler för starkare alkoholdrycker.*

Hur ofta skall restaurangens mätredskap justeras

- 1. "Klassiska" metallmått behöver man inte justera förutsatt att  
- justeringsstämpeln är synlig  
- måtten är hela*
- 2. Vätskemätare skall justeras  
- med 3 års mellanrum  
- alltid då plomberingen brutits  
- om man misstänker mätarens riktighet*

Vilka saker bör framgå ur metallmåttens justeringsstämpel

- En krona (... "kattfot")*
- Justeringstidpunkten*
- Justerarens igenkänningstecken*

Vad är ett standardglas och hur skall det användas

- Ett glas som är kontrollerat och godkänts att användas som ett mätredskap*
- Glaset är försett med streck som anger mängden, ex 50cl, 33cl*
- Glaset måste fyllas ända upp till strecket*
- Använder man standardglas så behöver man inte justera om vätskemätaren*

## FÖRSÄLJNING PÅ KREDIT

Servering på kredit - hur lyder huvudregeln och vilka undantag finns det

**HUVUDREGEL:** *Man får inte servera alkoholdrycker*  
*- på kredit*  
*- mot pant*  
*- i utbyteshandel*

**UNDANTAG:**

- 1. Åt samfund*  
*(...tex företag och föreningar)*
- 2. Åt hotellgäst*  
*(...restaurangnotan kan sättas på rumsnotan)*
- 3. I sådana fall där kontant betalning skulle innebära svårigheter*  
*(...tex representationstillfällen, bröllop, stort deltagarantal osv..)*
- 4. Godkända creditsystem*  
*(...ex VISA, American Express)*

Vilka andra former av försäljning på kredit är förbjudna

- 1. Att låna ut pengar ur restaurangens grundkassa*
- 2. Att personalen lånar ut av sina privata pengar*  
*- båda fallen räknas som förbjuden försäljning på kredit*

## KVITTO, NOTA

Vilka regler gäller givande av kvitto eller nota

*Gästen skall alltid få ett kvitto, en nota eller motsvarande*  
*verifikat utan att särskilt behöva be om det*

Vilka uppgifter om den serverade alkoholen måste framgå ur ett kvitto eller en nota

- 1. Restaurangens kontaktuppgifter, ex logo, namn*
- 2. Ett löpande notanummer*
- 3. Datum*
- 4. Vad som sålts (..antal, mängd och sort)*
- 5. Priset på det som sålts*
- 6. Totalpris (...med moms, utan moms, själva moms)*

## PRISLISTOR och PRISSÄTTNING

Vilka regler gäller prissättningen av alkohol

*Restaurangen bestämmer själv sina priser*

- *Priset får inte gå under dryckens inköpspris*
- *Den "övre gränsen" bestämmer restaurangen själv*

Vilka regler och rekommendationer gäller restaurangens prislistor

*Gästen skall ha tillgång till en prislista över alkoholdryckerna och de alkoholfria dryckerna*

- 1. Ur prislistan över alkoholdryckerna bör framgå*
  - *sortimentet (...naturligtvis)*
  - *portionsstorlekar ( ex 4cl, 1/1fl, 1/2fl, 1/2cl...osv)*
  - *Pris*
- 2. Ur drinkprislistan bör det framgå*
  - *Drinkens namn*
  - *Sammansättning (...vad drinken är gjord av)*
  - *Mängden alkohol (...i cl)*
  - *Pris*

Vilka rekommendationer gäller prislistor som syns "utåt" (...tex på dörren)

*För att ge gästerna en klar uppfattning om restaurangens prisnivå rekommenderas det att restaurangen - förutom sina matsedlar - även*

- 1. Ställer ut en prislista över*
  - *de svaga alkoholdryckerna (...högst 22 vol%)*
  - *de alkoholfria dryckerna**till gästernas påseende utanför restaurangen*
- 2. Ställer man även ut en drinkprislista får den innehålla endast sådana drinkar som är tillverkade av svaga alkoholdrycker (...högst 22 vol%)*

*(...se även kapitlet om REKLAM...)*

## FÖRBUD

Vilka grundregler gäller "berusad gäst"

1. *En berusad gäst får överhuvudtaget inte komma in på restaurangen*
2. *En berusad gäst som är inne på restaurangen måste avlägsnas*

I vilka fall är serveringen av alkoholdrycker alltid förbjuden

1. *Åt gäster som är under 18 år*
2. *Åt berusade gäster*
3. *Om det finns anledning att befara alkoholmissbruk*

Vilka begränsningar gäller gäster som är under 18 år

1. *Dom får vara på restaurangen, men övervakningen skall ordnas så att dom inte kan dricka alkoholdrycker*
2. *Dom får endast serveras sådan alkoholfri dryck som innehåller mindre än 1,2 vol% alkohol*

Vad menas med ett tillförlitligt identitetsbevis

1. *Utfärdat av myndighet eller motsvarande*
2. *Försett med ett fotografi*
3. *Har en stämpel eller motsvarande som "binder" fotografiet vid ID-handlingen*

Vilka direktiv gäller alltid om man har att göra med unga gäster

- *Kontrollera alltid åldern och identiteten i osäkra fall!*
- *En ung gäst måste kunna styrka sin ålder vid behov!*  
*...om dom inte kan det är lösningen enkel...:*
- *vägra servera och avlägsna gästen,*  
*(..om man inte tror att man kan övervaka situationen)*

Vilka direktiv gäller då man skall avlägsna "berusade" gäster

- *Gör det finkänsligt men beslutsamt*
- *Ring polisen om det blir riktigt besvärligt*
- *Se till att gästen inte blir lämnad "vind för våg"...*  
*...man kan bli åtalad för något som kallas UTSÄTTANDE*

Enligt vilka kriterier får en restaurang välja sina gäster

*Enligt kriterier som har att göra med verksamhetsidén och restaurangens nivå, tex:*

- Klädsel
- Ålder

Enligt vilka kriterier får man INTE välja sina gäster

*Enligt kriterier som är diskriminerande, tex:*

- Ras, hudfärg
- Språk
- Sexuell inriktning
- Samhälleliga åsikter

Vad menas med "anledning att befara alkoholmissbruk"

*Detta gäller inte bara storförbrukare eller missbrukare  
...utan även:*

*Alla fall där personalen misstänker att serveringen av  
alkoholdrycker kan leda till någon form av olägenheter  
tex att någon försöker "länga" åt minderårig eller berusad*

## SERVERINGSPERSONAL

Serveringspersonalens ålder - huvudregel och undantag

*HUVUDREGEL: För att få servera alkohol måste man ha fyllt 18 år*

*UNDANTAG: Personer som inte fyllt 18 år får servera alkohol endast om de har en godkänd utbildning  
- i praktiken betyder detta att de måste ha ett avgångsbetyg från en restaurangskolas servitör- eller motsvarande linje.*

Vilka krav ställer myndigheterna på restaurangens personalen

- 1. Det måste finnas tillräckligt med personal  
...och...*
- 2. Personalen måste ha den utbildning, erfarenhet, kunskap och de färdigheter  
...som restaurangens:
  - karaktär och funktionsidé*
  - nivå*
  - omfattning*
  - effektiva övervakning*i praktiken kräver*

*En plan över personalens antal och uppgifter  
skall läggas fram för tillståndsmyndigheterna*

Får en servitör ta en drink om gästen vill bjuda på en

*NIX!  
Ingen i personalen får vara under inverkan av rusmedel i arbetet*

## ANSVARIG FÖRESTÅNDARE

Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen

1. Restaurangen skall ha en ansvarig föreståndare och ett tillräckligt antal ställföreträdare för denna
2. En ansvarig föreståndare eller AF:s ställföreträdare skall alltid finnas på plats då det serveras alkoholdrycker på restaurangen
3. Den ansvariga föreståndaren och ställföreträdarna skall vara lämpliga för uppgiften och genom utbildning eller erfarenhet ha skaffat tillräcklig yrkesskicklighet

Vem utser den ansvarige föreståndaren och dennes ställföreträdare

*Innehavaren av serveringstillståndet*

Vilka krav ställs för att få bli ansvarig föreståndare eller AF:s ställföreträdare

1. Minst ett års heltidsstudier inom restaurangbranschen om undervisningsprogrammet innehåller undervisning och praktik i servering av alkoholdrycker  
...eller...
2. Minst två års heltidsarbete med servering av alkoholdrycker och ett av en restaurangläroanstalt utfärdat intyg över förtrogenhet med bestämmelserna om servering av alkoholdrycker

Vilka praktiska arrangemang gäller för den ansvariga personalen på en restaurang

1. Den ansvarige föreståndarens och ställföreträdarnas namn skall finnas synliga på serveringsstället, tex på en liten tavla.  
- Är ställföreträdarna flera skall den inbördes ordningen framgå  
- Den inbördes ordningen kan också antecknas på arbetsturslistorna för att undvika frågor och missförstånd
2. Den ansvarige föreståndarens och ställföreträdarnas behörighet skall kunna utredas på restaurangen, tex genom intyg eller betygskopior

I vilka fall anses den ansvariga personalens arbetsförutsättningar vara försummade

1. Om restaurangen har flere olika avdelningar och endast utsett en ansvarig för samtliga avdelningar och denne ansvarige är fast helt och hållet på en enda avdelning
2. Om den ansvarige sköter sitt jobb tex genom telefonjour hemifrån  
- den ansvariga personalen skall vara på plats!
3. Om den ansvarige är helt och hållet fast på en annan avdelning i restaurangen, tex i köket eller receptionen.  
- övervakningen skall ske där alkoholdrycker serveras!

## REKLAM

Hur lyder huvudregeln för reklam på restaurang

*Reklam för starka alkoholdrycker (...över 22 vol%) är endast tillåten inne på restaurangen,  
...men den får INTE synas utåt  
tex på uteserveringen, i skyltfönster, tidningar, TV, internet mm*

*Reklam för svaga alkoholdrycker (...högst 22 vol%) får man göra reklam för även så att den syns utåt  
- reklamen blir endast förbjuden om den är opassande, strider mot god sed eller riktar sig till minderåriga*

Vad menas med "otillbörliga säljfrämjande metoder"

*Det är bla sådan reklam där gästerna lockas till restaurangen med hjälp av gratis alkoholdryck eller där alkoholdrycken fås billigare ju mera man dricker. Reklamen får inte heller rikta sig mot sk svaga konsumentgrupper såsom ungdomar, storförbrukare eller missbrukare*

Kan en vinagent bjuda på gratis smakprover åt allmänheten på en restaurang

*NIX! Man får inte arrangera smakprovningar eller annan avgiftsfri servering på restaurangen*

Får innehavaren av serveringstillståndet bjuda på gratis alkohol

*YES!...om det sker som ett uttryck för gästfrihet*

- *Endast på slutet tillställning åt inbjudna gäster  
...eller*
- *Som en överraskning åt de gäster som just då råkar befinna sig på restaurangen  
...men*
- *Det skall ske sporadisk och mängderna skall vara måttliga*
- *Man får inte göra reklam om gratisserveringen*
- *Den får inte vara regelbundet återkommande*

Vilka regler gäller gratis "gåvor" i samband med inköp av alkoholdrycker

*Man får inte ge en köpare av alkoholdryck en annan produkt "på köpet" om den inte har ett uppenbart sakligt samband med alkoholdrycken*

*Exempelvis har två alkoholdrycker inte ett sådant sakligt samband att det skulle vara tillåtet att bjuda dem tillsammans  
men...*

*...däremot har drinkdekorationer ett ganska klart samband med en viss alkoholdryck*

## Ge exempel på förbjudet säljfrämjande

- Att ge en köpare av alkoholdryck en skjorta, märke, glas eller dylikt föremål
- att ge köparen en annan alkoholdryck, tex "öl och snaps till gemensamt pris"
- att senare ge ett föremål eller förmån genom att samla tex etiketter eller annan del av förpackningen
- stamkundskort, "ölpass" eller andra verifikat där man genom att samla stämplor av alkoholinköp kan få en alkoholdryck eller annan förmån gratis i ett senare skede

## Ge exempel på säljfrämjande som är tillåtet

- Att erbjuda måltid och svag alkoholdryck till gemensamt pris. Samtidigt måste man dock meddela om ett alkoholfritt alternativ. ...drycken är inte "gratis" eftersom kunden betalar ett gemensamt pris
- Priset för inträdesbiljetten får inkludera en portion svag alkoholdryck. Samtidigt skall dock meddelas att det finns ett alkoholfritt alternativ. ...drycken är inte "gratis" då kunden betalar för den i priset på biljetten
- Ha ett bonussystem där alkoholdryckerna utgör endast en del av produktinköpen av vilka bonus kan fås i en affärskedja, tex måltider, övernattningar. Bonusen skall vara måttlig till beloppet och den får inte ges som alkohol eller tobaksprodukt

## Vilka regler gäller lotterier och andra tävlingar som berör starka alkoholdrycker

Utlottningar eller tävlingar som berör starka alkoholdrycker kan överhuvudtaget inte ordnas för restauranggästerna fastän deltagandet inte skulle förutsätta inköp

## Vilka regler gäller reklamen för starka alkoholdrycker

Utanför serveringsstället är reklam och indirekt reklam för starka alkoholdrycker förbjuden.

- I reklamen får man dock uppge rättigheternas omfattning tex "fulla rättigheter", "också starka alkoholdrycker"

Man får inte göra reklam för starka alkoholdrycker i tidningar, TV, genom fönstertejpning, utomhusskyltar, internet mm

Förbjuden reklam är bla sådant där det förekommer

- Produktnamn, ex Finlandia Vodka
- Namn som anger sort, ex Irländsk Whiskey, Kaffe & Cognac
- Bilder av flaska eller etikett som hör till stark alkoholdryck
- Vedertagna kännetecken för starka alkoholdrycker tex Åkerlandskapet på Koskenkorvans etikett
- produkter som är avsedda att gästen skall ta med sig hem tex tändstickaskar, reklamblad, vykort mm

Vilka regler gäller reklamen på personalens kläder

*Reklam för alkoholdrycker får förekomma på personalens arbetskläder  
Arbetskläderna skall dock hållas som arbetskläder  
Restaurangen skall se till att sådana plagg som har starka alkoholdryckers kännetecken inte används utanför serveringsstället*

Vilka regler gäller reklamen för drinkar

- 1. Reklam för drinkar som innehåller någon som helst stark alkoholdryck är tillåten endast inne i restaurangen.  
- En drinklista i vilken det finns starka alkoholdrycker får inte på något vis synas "utåt"*
- 2. Drinkar som innehåller enbart svaga alkoholdrycker får man göra reklam för även "utåt"*

*I reklamen (...både "inne" och "utåt") skall anges*

- Drinkens namn*
- Sammansättning (...vad drinken är gjord av)*
- Mängden alkoholdrycker (...i cl)*
- Priset*

- 3. Reklam för färdigt buteljerade svaga drinkblandningar är tillåten förutsatt att deras namn inte innehåller produktnamn för starka alkoholdrycker*