

Information från Tillståndsenheten.



Ansvarsfull alkoholservering, vad är det?

Den enskilda bartendern/servitören är skyldig att förvissa sig om att den som ska dricka en alkoholdryck inte är för ung eller märkbart berusad. Han/hon ska också kontrollera att drycken inte langas till någon som är för ung eller berusad. I praktiken är detta en omöjlighet på större restauranger, nattklubbar och festivaler eftersom man inte kan ha den överblicken.

Om han/hon inte gör det så riskerar han/hon böter. Dessutom kan restaurangen få en erinran/varning och i värsta fall förlora sitt tillstånd.

Vi menar att gäster som köper två, eller flera glas med öl, vin eller drinkar gärna får göra det men då ska varje gäst hämta sin dryck vid baren, alternativt att personalen serverar vid bordet. **Denna kontroll kan aldrig överlåtas till gästen!**

På så sätt blir det praktiskt möjligt för personalen att kontrollera åldern och berusningsgraden på gästen. Vi har nämligen sett att alltför många personer kan sitta vid sitt bord en helkväll och bli "matad" med alkohol från vänner utan att restaurangpersonalen noterar överserveringen.

Under våren kommer vi också att informera om detta på Facebook och orebro.se. För att hjälpa dig att få ut informationen till dina gäster hoppas vi att du vill länka informationen till din hemsida/Facebooksida så att dina gäster vet vilka regler som gäller.

... och som vanligt så vet du väl att vi gärna kommer till din restaurang för att diskutera och informera personalen om ansvarsfull alkoholservering.

Under våren kommer vi att kontrollera serveringen extra noga. Så, ta ditt ansvar och servera "bara-1-öl-i-taget!"



... och så lite statistik

17 nya restauranger fick serveringstillstånd under 2016; Hotell Borgen, Lime Bistro, KÄK, Wasa källar´n, Bullseye saloon, Bella Italia, Livin hotell Station, Red light café, Örebro brygghus, Grön mat & deli, Jimmys diner, ICA Maxi universitetet, Lê Minh asiatiska kök, Hachi, Storstenshöjden, Spice ´soul, Lung Wut Thai kitchen.

16 restauranger med tillstånd bytte ägare under året (helt eller delvis); Kitchenette, Pizzeria Parken, West pub, Arenans sportbar, Falken, Sorella, O´Learys, Le Grande, Travkrogen, Eztrad, Maxim, Frimis salonger, Brevensgården, Lokus, Stora Örebro och Edessa.

2015 fanns det 184 stadigvarande serveringstillstånd. Under 2016 avvecklades några ställen men totalt sett så ökade antalet till 192 tillstånd. Detta är den största ökningen någonsin under ett år.

Två restauranger fick sina tillstånd återkallade (skatteskulder respektive smuggelsprit). Under 2016 har två varningar och 5 erinringar meddelats.

Under året fick vi in 109 ansökningar om tillfälligt tillstånd för slutet sällskap (catering, bröllop, personalfester mm.). Det meddelades 93 tillfälliga tillstånd för servering till allmänheten (festivaler, mässor, konserter osv.).

... och tillsynen då?

Under året gjordes 428 tillsynsbesök. Dessutom gjordes flera besök på de tillfälliga arrangemangen. Av Örebros restauranger och serveringsställen var det några som tyvärr inte fick något besök (oftast hotell, festvåningar och liknande), andra fick tio besök. Om du inte fick något besök så är du välkommen att höra av dig så bokar vi en träff.

Hälsningar

Leif Andersson

Raine Flodman