

Information från Tillståndsenheten.



God fortsättning på det nya året.

Först om restaurangrapporten...

Nu är restaurangrapporten för 2017 års försäljning utskickad. Den service- och tillsynsavgift som vi fakturerar dig i april/maj bygger på den alkohol som har sålts under 2017. Taxan kan du se på www.orebro.se/serveringstillstand.

Vi har lyssnat på krögare och bokförare som vill lämna rapporten digitalt. Nu har vi infört den webbtjänsten.

Du kan registrera uppgifterna på <https://rapportering.folkhalsomyndigheten.se>. Lösenordet finns i övre högra hörnet på blanketten (mer info i bilagan som följer med rapporten).

Tyvärr så brukar 15 – 20 av rapporterna komma in försent. Det är naturligtvis inte acceptabelt och vi skärper därför kraven på dig. Rapporten ska vara inskickad **senast den 1 mars**.

Den som är försenad kommer att meddelas en erinran första året och en varning året därpå. Så, för allas skull, skicka in restaurangrapporten i tid!

... sedan några ord om ölprovningar mm.

Många restauranger erbjuder öl/vin/spritprovningar på restaurangen. Trevligt tycker vi eftersom det höjer kvalitén på verksamheten.

Vi har fått en hel del frågor kring detta och vilka regler som finns.

Tänk på att det enbart är din personal som får hälla upp dryckerna och servera gästen. Tillverkarens personal kan berätta om dryckerna men får inte servera dem.

Om du vill att tillverkaren/bryggeripersonalen även ska hälla upp och servera dryckerna (och du har ett stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten) så måste detta anmälas till oss.

... och så tillsynsbesöken

Två av våra kontrollanter har slutat och två nya har börjat, Cicci och Petra. Precis som vanligt så kommer de att presentera sig när de gör besök på restaurangerna.

Om du inte har fått något besök så är du välkommen att kontakta oss så bokar vi ett besök.

Kampanjen ”En-i-taget” då...

Den som lämnar ut en alkoholdryck är skyldig att kontrollera att den som ska dricka den inte är för ung eller ”överserverad”.

Därför har vi marknadsfört att var och en av gästerna ska hämta sin dryck eller att barpersonalen serverar vid bordet och då gör kontrollen.

Det är inte okej att överlåta denna kontroll till en gäst som har köpt flera öl/drinkar.

På mindre restauranger är detta inte nödvändig eftersom man har kontroll över hela lokalen från bardisken.

Under sommaren och hösten har vi kontrollerat hur det har fungerat, dels på restauranger och klubbar men också på festivaler och tillfälliga arrangemang.

Vi inser att en del gäster har svårt att förstå alkohollagens regler men restaurangpersonalen verkar ha insett att det finns ett personligt ansvar när man serverar alkoholdrycker.

Vår bedömning är att detta fungerat alldeles utmärkt så ett stort TACK till alla ☺

”Hemma-hos-utbildningen”

Under 2017 har vi varit på 24 restauranger för utbildning och diskussion med personalen om alkohollagens regler. Jättekul tycker vi, uppskattat av personalen.

Du är välkommen att höra av dig ifall du vill att vi kommer till din restaurang. Två timmar och gratis ☺

... till sist om att göra drinkar i förväg

Vi har även fått frågor om förblandade drinkar/drinkmix.

Det är ju inte tillåtet att göra en egen shotsblandning i förväg, samma sak med färdigblandade drinkar. Däremot kan du göra drinkbasen, utan alkohol, i förväg och tillsätta alkoholen när drinken blandas och serveras till gästen.

Hälsningar

Leif Andersson

Raine Flodman