# Plan för egenkontroll av alkoholservering

# Enligt alkohollagen ska tillståndshavare utarbeta en skriftlig egenkontrollplan för att säkerställa att verksamheten är lagenlig. Planen ska hållas uppdaterad och finnas tillgänglig för personal på arbetsplatsen som ett stöd i arbetet.

# Målet med planen är att fastställa rutiner på arbetsplatsen så att personalen kan upprätthålla alkohollagstiftningens syfte. Tillståndshavaren och de anställda ska förstå riskerna med verksamheten och sina egna skyldigheter.

# Denna mall är ett förslag och det är viktigt att egenkontrollen anpassas till serveringsställets eller evenemangets förutsättningar och dess specifika risker. Därför finns det utrymme under avsnitt 9 att lägga till information eller rutiner som inte finns i mallen. Planen ska uppdateras årligen.

1. Tillståndshavare och andra ansvariga för egenkontroll

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tillståndshavarens namn*** | ***FO-nummer*** |
| **ÅMHM Krogen Ab FO. Nr: 0202022-2** | |
| ***Serveringstillståndsnummer för alkoholdrycker*** | |
| * Tillståndshavaren har ett detaljhandelstillstånd för detaljhandel med alkoholdryckerna som serveras (fyll i punkterna med \*) | |
| ***Datum då planen för egenkontroll är uppgjord*** | ***Datum då planen senast uppdaterades*** |
| **24.12.2021** |  |
| ***Ansvarig för utveckling och uppdatering av planen samt dennes telefonnummer*** | |
| **Millo NySe, telefon 018-528634** | |
| ***Ansvarig för rapportering och anmälan om förändringar i verksamheten samt dennes telefonnummer*** | |
| **Gun Swensson, telefon 018-528 600** | |
| ***Ansvarig för halvårsrapporter samt dennes telefonnummer*** | |
| **Samma som ovan** | |
| ***Ansvarig för anmälningar om förändringar i serveringsverksamheten samt dennes telefonnummer*** | |
| **Samma som ovan** | |

1. Serveringsställets och verksamhetens karaktär

|  |
| --- |
| ***Restaurangens / serveringsställets namn*** |
| **ÅMHM Krogen** |
| ***Serveringsställets karaktär*** |
| Beskriv lokalen och dess omgivning, verksamhetsidén (t.ex.pub, matrestaurang, café, catering, läktare), omfattningen (storlek, antal avdelningar och öppethållningstider), karaktären (t.ex. bordsservering eller beställning i kassa / bar) och målgruppen.  **ÅMHM Krogen är lunchrestaurang dagtid och kvällstid drivs krog- och pubverksamhet för allmänheten. Krogen har en sal med 80 gästplatser inne samt ett mindre konferensrum för 15 personer och en terrass med 50 platser ute. Målgruppen är allmänheten, främst myndiga personer kvällstid, och lokalen kan också bokas för fester av grupper.**  **Krogen är belägen i Hälsans Hus mitt i Mariehamn. Serveringen sköts främst genom självservering, maten bärs dock ut till borden av personalen. Öppettiderna är normalt kl. 10:30 – 22:00 men på helgerna kan vi ha öppet till kl. 02:00.** |
| ***Potentiella risker och förebyggande åtgärder– serveringsställets läge*** |
| Beskriv konsekvenserna av serveringsställets läge samt eventuella förknippade risker (t.ex. risken att serveringsstället orsakar olägenheter så som störningar, problem med ordningen eller olyckor som kan ske på grund av närhet till trafik, vatten eller annat. Beskriv vilka åtgärder som ska vidtas för att minska riskerna för störning eller olyckor. Och hur personalen ska agera om ovan beskrivna störningar (genom t ex klagomål) eller olyckor uppstår.  **Läget är lugnt och omgivningen är väl upplyst utan andra risker än trafiken så riskerna bedöms som små.**  **Närmaste bostad ligger ca 50 meter från Krogen och normalt sett avslutas verksamheten före midnatt så riskerna att närboende störs är små. I de fall verksamheten fortsätter längre spelas ingen musik utomhus och efter midnatt dämpas musiken även inomhus och vi ser till att hålla fönstren stängda. Personal på plats ser till att gäster utomhus inte skrålar och för oväsen onödigt mycket.**  **Vid störningar eller problem ska personalen kontakta den för passet serveringsansvariga så hen kan besluta om åtgärd, till exempel diskutera med en berusad gäst inför ev. avvisning eller om polis behöver tillkallas.** |

1. Ansvarsfull servering

|  |
| --- |
| ***Alkoholfritt utbud*** |
| Beskriv vilka typer av alkoholfria drycker som erbjuds på serveringsstället.  **Vi erbjuder förutom läsk alkoholfri öl samt alkoholfritt vin och på drinklistan finns även några alkoholfria drinkar** |
| ***Portionsstorlek*** |
| Beskriv de största av tillståndshavaren fastställda antal portioner som får säljas till en kund per gång, samt vilka rutiner som finns för övervakning ifall flera portioner säljs till samma kund. eller om alkohol säljs i större mängder till sällskap (kannor, hinkar, brickor osv). Den maximala portion alkohol som får serveras på en gång begränsas inte direkt av alkohollagstiftningen utan av tillståndshavaren.  **Vi serverar inte flera portioner per gäst om vi inte har koll på gästerna i sällskapet. I synnerhet efter kl. 24 gäller det att veta att de övriga i sällskapet inte är minderåriga eller för berusade för att kunna serveras, se Serveringskollen på kylskåpet i stora baren.**  **Ta dig gärna tid att föra ut dryckerna till gästen och på så sätt kontrollera att gästerna kan serveras. Är någon av gästerna uppenbart berusad så ska denne avvisas från ÅMHM-Krogen, diskutera saken med den som är ansvarig för kvällen!** |
| ***Potentiella risker och hur de förebyggs – serveringens karaktär*** |
| Beskriv riskerna med serveringsställets utformning och serveringsupplägg samt därmed förknippade risker för överservering (t.ex. risken att bar- och mängdservering samt servering av flertalet portioner åt gången till samma kund leder till överservering, langning samt risker relaterade till svårövervakade delar av serveringsområdet) och vad som görs för att minska dessa risker.  **Det finns några svårövervakade ställen längst bort på serveringsområdet ute och där behöver alla i personalen hålla extra koll och direkt meddela till den ansvariga om någon gäst verkar vara uppenbart berusad eller om det i sällskapet finns minderåriga med. Är det svårt att övervaka vad som händer kan vi be att de ska flytta till ett annat bord eller så ska ingen i sällskapet dricka alkohol.**  **Efter kl. 24:00 är vi extra noggranna med vem vi serverar och bedömer vid varje serveringstillfälle att de fortfarande kan serveras. Vi serverar inte större mängder alkohol till sällskap om det riskerar att medföra problem, det är jobbigare att avvisa gäster än att neka dem eller få dem att dricka en lättöl emellanåt!** |

|  |
| --- |
| ***Kontroll av berusningsnivån*** |
| Beskriv hur berusade gäster upptäcks och hur gästernas berusningsgrad följs upp (t.ex. hur övervakning sker av skilda avdelningar så som terrasser och vid servering av ovanligt stora alkoholportioner till grupper samt hur personal cirkulerar i lokalen och vilka eventuella hjälpmedel som finns för övervakning).  **Alla i personalen, också diskplockare, ska hjälpa till att hålla koll på serveringsområdet och meddela den ansvariga om det är någon som börjar se berusad ut eller om alkohol langas till någon som ser ung ut.** |
| ***Tillträde och avlägsnande av berusade*** |
| Beskriv hur uppenbart berusade personer nekas tillträde till restaurangen och hur (och av vem) berusade eller störande gäster avlägsnas från serveringsområdet och från dess närhet. I vilka situationer ska polis tillkallas.  **Om en gäst verkar uppenbart berusad eller annars är störande så berätta det för den ansvariga som får besluta om gästen behöver avvisas eller om gästen kan vara kvar utan att dricka mera alkohol. Är det någon som uppträder störande så kan man säga till en gång och om det inte hjälper så behöver gästen gå. Blir det problem eller om det förekommer hot så behöver polis tillkallas. De kvällar det finns ordningsvakt/-er på plats så tillkallas denne.** |
| ***Trygghetsrutiner*** |
| Beskriv hur det säkerställs att gästerna tryggt kan ta sig ut från serveringsstället om situationen så kräver. Beskriv även de rutiner som finns för att säkerställa att kraftigt berusade gäster som inte är förmögna att ta hand om sig själva kommer hem ordentligt (t.ex. genom att beställa taxi). Beskriv även de rutiner som utarbetats för att förebygga att sådana situationer uppstår.  **Är det någon som verkar väldigt berusad så behöver vi kolla att gästen inte är sjuk på något sätt först. Om gästen är mycket berusad så beställer vi taxi eller ser till att någon av kompisarna hjälper gästen hem. Fundera också om varför gästen blivit så berusad och om det finns något som vi kunde ha gjort annorlunda.** |
| ***Servering på kredit*** |
| Om tillståndshavaren tillåter servering på kredit, beskriv det högsta kreditbelopp som tillståndshavaren fastställt samt hur övervakning av försäljningen på kredit sker. Beskriv även om alkoholdrycker säljs på kredit till konsument på annat sätt än genom ett kreditinstituts kortbetalning, en betalningsapplikation eller i samband med programtjänster eller inkvarteringsrum.  **Vi säljer inte alkohol på kredit utom till förhandsbokade grupper som vi fakturerar!** |

1. Upprätthållandet av åldersgränser

|  |
| --- |
| ***Ålderskontroll*** |
| Beskriv hur åldersgränserna övervakas vid servering och på eventuella läktare samt hur och av vem gästernas ålder ska kontrolleras (Obs! Vid misstanke ska ålder alltid kontrolleras av serveringspersonal även om eventuella ordningsvakter redan gjort detta).  **Om någon köper till flera i ett sällskap behöver vi ha koll på att ingen där är minderårig eller uppenbart berusad. Vi kollar alltid leg på de som ser ut att vara under 30 år, bättre att kolla en gång för mycket än en gång för lite...** |
| ***Förebyggande åtgärder*** |
| Beskriv vilka åtgärder som vidtas för att på förhand minska risken att alkoholdrycker serveras till minderåriga (t.ex. hur det säkerställs att minderåriga i restaurangen inte dricker alkoholdryck serverad åt någon annan).  **Alla hjälps åt att hålla koll på unga gäster och har vi blandade gäng med minderåriga och myndiga så placera dem vid ett bord där man kan hålla koll eller så får alla dricka alkoholfritt! Vi i personalen pratar med varandra så vi kan hjälpas åt med att hålla extra koll om det behövs.** |
| ***Åtgärd då ålder inte kan säkerställas*** |
| Beskriv vilka åtgärder som ska vidtas i en situation då ungas ålder inte kan säkerställas på ett tillförlitligt sätt.(vara kvar, avvisas mm)  **Efter kl 22:00 har vi 18 års åldersgräns men vi kollar ändå leg vid servering om någon verkar ung eller köper större mängder till andra. Fråga och kolla hellre en gång för mycket än en gång för lite!** |

1. Personal

|  |
| --- |
| ***Allmänt*** |
| Beskriv restaurangens serveringspersonal, deras antal och deras arbetsuppgifter. Vilka arbetsuppgifter utför den ansvariga föreståndaren och dennes ställföreträdare.  **Under helgerna jobbar minst tre personer i baren och en eller två med att bära ut mat samt diskplockning. En av barpersonalen är serveringsansvarig (brukar vara Bertil eller Gun) så ta reda på vem det är för kvällen då du börjar jobba.** |
| ***Kontroll av de serveringsansvarigas och personalens kompetens*** |
| Beskriv hur det kontrolleras att bokföring över personalens behörighet, erfarenhet och utbildning är uppdaterad och att serveringspersonalen är förtrogen med egenkontrollplanen (att bilagorna på sidorna x och x är uppdaterade)  **Millo som är huvudansvarig och anställer personal kollar behörigheten vid nyanställning och ser till att personalen läst igenom och undertecknat att de läst planen. Finns det något vi inte tänkt på i planen eller om rutinerna kan förbättras på något annat sätt så säg till Millo! Egenkontrollplanen uppdateras samtidigt som försäljningsrapporterna skickas in i januari och slutet på juli.** |
| ***Rutiner vid flexande mellan A- och B-rättigheter*** |
| Rutiner för att serveringsansvarig med rätt kompetens finns på plats vid servering om det vid olika tidpunkter serveras alkoholdrycker motsvarande B- respektive A-rättigheter.  **På vardagarna kan det hända att Bertil och Gun som bara har alkopass är ansvariga och då ser vi till att låsa in sprit starkare än 22 % i lagret. Det vill säga cognac, snaps och Jameson ska in i lagret då.** |
| ***Minderårig serveringspersonal*** |
| Vilka uppgifter utför en minderårig som jobbar i serveringen och under vilka tider (dagtid, kvällstid, sommartid, helger  t. ex).  **På helgerna jobbar Guns dotter extra med att plocka disk och hjälpa till med att bära ut mat, hon ska inte ta beställningar eller står i kassan!** |

1. Förlängd serveringstid (efter kl. 01:30)

|  |
| --- |
| ***Övervakning*** |
| Beskriv hur övervakningen av ordningen är organiserad och hur den genomförs i restaurangen under den förlängda serveringstiden (t.ex. antalet ordningsvakter, egen utbildad personal (utbildning i konflikthantering och ansvarsfull alkoholservering) eller extern ordningsövervakning). Hur sköts kommunikationen mellan personalen, involveras all personal (även diskplockare och runners) i den förebyggande övervakningen.  **De gånger vi har förlängd serveringstid (på nyårsafton får vi ha det till kl. 03:30 utan att söka om tillstånd för det) så har vi två ordningsvakter på plats. De hjälper till med att kolla leg i dörren men vi är ändå noga med att kolla det i baren. Millo, Gun och Bertil har gått kursen ”Ansvarsfull Alkoholservering” så prata med dem om det är något som verkar kunna bli bekymmer. De kvällarna är det extra viktigt att gästerna inte tidigt blir för berusade så vi har vattenstation på hjälpbordet vid bardisken och har vår ”svaga” drinklista (den utan starksprit o shottar) framme. Vi bjuder också på jordnötter i baren och har snacks till försäljning.**  **Ena vakten står i dörren och den andra cirkulerar, prata med varandra om det är något ni funderar över eller någon gäst/något sällskap som känns på väg att bli stökig.** |
| ***Kundantal*** |
| Beskriv hur kundantalet kontrolleras efter klockan 01:30 så att tillräckligt antal ordningsvakter finns på plats.  **Vakterna har räknare och håller koll på hur många gäster som släppts in.** |
| ***Ordningsvaktens uppgifter*** |
| Beskriv eventuella andra fastställda uppgifter som ordningsvakterna ansvarar för under den förlängda serveringstiden (t.ex. försäljning, garderob).  **Vakterna ansvarar i första hand för att ordningen upprätthålls men det är serveringspersonalens jobb att se till att gästerna inte blir så berusade att de behöver avvisas. Vakternas övriga sysslor är att hålla koll på gäster som anländer (ålderskoll och berusning), hur många gäster som släppts in och ansvara för garderoben.** |
| ***Dokumentation av störningar*** |
| Dokumentation och uppföljning av ordningsproblem och andra avvikelser, använd exempelvis bilaga s. X.  **Bråk och avvisningar beskrivs och dateras i mappen (finns tomma dokument för det) liksom misstänkt drogpåverkad gäst => tillkalla polis! Även annat utöver det vanliga som inträffat**  **( t ex förfalskat ID) beskrivs i mappen.** |

1. Inköp av alkoholdrycker, bokföring och rapportering

|  |
| --- |
| ***Inköp och förvaring*** |
| Beskriv hur och varifrån alkoholdryckerna till restaurangen kommer att köpas in (t.ex. från partihandlare, tillverkare, genom egen import eller från detaljhandel). Beskriv var alkoholdryckerna lagras och vilka eventuella åtgärder som vidtas för lagerövervakning.  **Vi köper våra drycker främst från Ab Spritbolaget och det är Gun som ansvarar för beställningarna så säg till henne om det är något, hon ska ha koll på läget och leveranserna.** |
| ***Bokföring och rapportering*** |
| Beskriv hur bokföring av restaurangers alkoholdrycker ordnas och hur rapporteringsskyldigheten tillgodoses vad gäller alkoholdrycksförsäljning och serveringspersonal.  **Det är Gun som tar ut kassarapporterna och sköter rapporteringen som görs i slutet av juli och januari.** |

1. Detaljhandel

|  |
| --- |
| ***Separation av detaljhandel om sådan sker*** |
| Beskriv hur detaljhandeln hålls separerad från den vanliga serveringen (t.ex. genom att förvara de olika typerna av drycker i separata kylar) samt hur kassorna och försäljningen fungerar så att drycker som serveras kan rapporteras korrekt i halvårsrapporten (t.ex. genom att ha olika typer av dryckesförpackningar).  **Vi har inget detaljhandelstillstånd så säljer inget för att tas med bort.** |
| ***Detaljhandel och serveringsområde*** |
| Beskriv de åtgärder som förhindrar att alkoholdrycker som är sålda inom detaljhandeln dricks på serveringsområdet eller i dess närhet.  **Inte aktuellt** |

1. Ytterligare information

|  |
| --- |
| ***Övrigt*** |
| Vid behov hur serveringsområdet avgränsas, till exempel vid uteservering eller andra öppna områden. När personal inskolas i planen för egenkontroll, med mera.  **Denna egenkontrollplan gås igenom varje vår då vi har vår kombinerade personal- och rekreationsdag** |

1. Alkohol- och drogpolicy (för serveringsställen med fortlöpande tillstånd)

|  |
| --- |
| ***Serveringsställets alkohol- och drogpolicy (ska finnas som bilaga för serveringsställen med fortlöpande tillstånd)*** |
| Var finns policyn och hur ser tillståndshavaren till att all personal är förtrogen med dess innehåll  **Vår policy finns i mappen med egenkontrollplanen och serveringstillståndet** |

1. Godkännande av planen för egenkontroll

***Tillståndshavaren har godkänt planen för egenkontroll***

Signatur Namnförtydligande Datum

# Personalens förtrogenhet med planen för egenkontroll

Jag har satt mig in i den här planen för egenkontroll och restaurangens förfaranden enligt den:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Datum*** | ***Arbetstagarens underskrift och namnförtydligande*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# Bilaga

Uppgifter om tillståndshavarens företrädare och vikarierna

(ska på begäran visas för myndigheten som har tillsyn över alkohollagen)

**OBS!** Vid servering med fullständiga rättigheter ska den serveringsansvariga ha utbildning som ger behörighet eller alkopass + minst tre månaders styrkt erfarenhet av alkoholservering.

Tillståndshavarens företrädares namn och födelsedatum (ansvarig föreståndare).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Namn*** | ***Födelsår*** | ***Serveringsbehörigheten kontrollerad (datum)*** |
| **Millo NySe** | 1978 | 13.12.2021 |

Ställföreträdare för tillståndshavarens företrädare

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Namn* | *Födelseår* | *Serveringsbehörigheten kontrollerad (datum)* | *Behörighet*  *(A eller B)* |
| Gun Swensson | 1985 | 13.12.2021 | B |
| Bertil Månsson | 1973 | 13.12.2021 | B |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# Personalens utbildning och kompetens

|  |  |
| --- | --- |
| ***Namn*** | ***Utbildning och annan kompetens*** |
| Gun Swensson | Alkopass, Ansvarsfull Alkoholservering 2019 |
| Bertil Månsson | Alkopass, Ansvarsfull Alkoholservering 2019 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |