

Säljer ni tobak på er restaurang?

Vi på tillståndsenheten ska även utöva tillsyn över tobaksförsäljning som bedrivs på restauranger i staden. Tobak säljs antingen i automater genom Cityped, 116 ställen, eller "över disk", 100 ställen, oavsett hur tobaken säljs så gäller samma regler. Efter att länsstyrelsen gav oss kritik för hur vi bedrivit vår tobakstillsyn har vi förändrat våra rutiner och har också börjat göra riktad tobakstillsyn. För att ni ska veta som gäller och vad vi kontrollerar beskrivs här några av de viktigaste reglerna.

Försäljning i automat eller styckförsäljning

- Tobaksvaror som säljs till era gäster ska säljas på ett sådant sätt att ni kan kontrollera köparens eller mottagarens ålder. Detta gäller även när försäljningen sker genom automat.
- En styckförpackning med cigaretter ska innehålla minst 20 stycken cigaretter. Man får inte sälja cigaretter i mindre mängd, det är alltså inte tillåtet att sälja enstaka cigaretter.



Åldersgräns

- Tobaksvaror får inte säljas eller på annat sätt lämnas ut i er verksamhet till den som inte har fyllt 18 år.
- Den som lämnar ut tobaksvaror ska förvisa sig om att mottagaren har fyllt 18 år.
- På varje försäljningsställe för tobaksvaror ska det finnas en tydlig och klart synbar skylt med information om förbudet mot att sälja eller lämna ut sådana varor till den som inte har fyllt 18 år.

Anmälan och egenkontroll

- Tobaksvaror som säljs till era gäster ska säljas på ett sådant sätt att ni kan kontrollera köparens eller mottagarens ålder. Detta gäller även när försäljningen sker genom automat.
- En styckförpackning med cigaretter ska innehålla minst 20 stycken cigaretter. Man får inte sälja cigaretter i mindre mängd, det är alltså inte tillåtet att sälja enstaka cigaretter.

Om ni har frågor om er tobaksförsäljning är ni välkomna att kontakta oss!

Rules regarding alcohol in Sweden - provided in English

A lot of people from different countries are both working in and visiting restaurants in the city of Stockholm. The rules concerning liquor licenses and drinking alcohol can be very different depending on which country you are from. To make it easier for those of you who do not have Swedish as your mother tongue to understand the rules regarding alcohol in Sweden we are happy to announce that we are offering the course in responsible alcohol service in English. It is a two day course held on the 13th and 20th of June. We will be there teaching about the Swedish alcohol law and we look forward to meeting you.

You can contact me for more information, carina.cutlip@stockholm.se, or sign up at www.stad.org/sv/utbildningar-restaurang/ansvarsfull-alkoholservering

Alkohol kulturer i olika länder

Vi har personer i branschen som kommer från världens alla hörn både i er personal och bland gästerna. Det finns därför många olika normer och uppfattningar om hur man får servera alkohol och bete sig på ett serveringsställe och ibland är det en utmaning för personalen att förklara eller "försvara" vilka regler som gäller i Sverige. Läs mer om olikheterna och få lite tips på sidan 2.

Nyligen kom det nya siffror som visar att Stockholms stads företagsservice blir allt bättre. Både staden som helhet och vi på tillståndsenheten får höga betyg i den så kallade NKI-rankningen "Nöjd Kund Index", staden 71 och vår enhet 73. Vi arbetar mycket med att ni ska uppleva att vi ger er service och ett bra bemötande, även om våra utredningar och beslut ibland både är komplicerade och kan få negativa konsekvenser för er. Läs mer om varför vi arbetar som vi gör och hur vi försöker göra det enklare för tillståndshavarna i Stockholm på sidan 3.

Vi på tillståndsenheten ska inte bara utöva tillsyn av alkohol på era serveringsställen, vi ska även kontrollera den tobak som ni eventuellt säljer. Vi har totalt 216 serveringsställen som säljer tobak och vi kommer att utöka vår tillsyn av detta. Läs om vad som gäller på sidan 4.

Vi tackar alla för gott samarbete gällande era inskickade restaurangrapporter och önskar er en skön sommar!

Carina Cutlip
Enhetschef
Tillståndsenheten



Glad sommar!

Har du frågor om serveringstillstånd är du välkommen att kontakta oss.

Telefon: 08-508 25 800

E-post: tillstandsenheten@stockholm.se

Öppettider

Måndag-torsdag 08.00-16.30

Fredag 08.00-16.00



Internationella frågor

Alkohol säljs och dricks i världens alla länder, och det är många olika beteenden och erfarenheter som ni ska hantera på era serveringsställen när människor gör som de är vana vid hemifrån när det gäller att dricka alkohol.

Personalen som serverar på restauranger blir ofta de som får förklara för våra internationella besökare hur man får och hur man inte får dricka alkohol. Ett exempel på en stor skillnad för gäster från andra länder är att de inte känner till att man inte får köpa eller bjuda på alkohol till sina barn som är under 18 år. Många andra länder har 16-årsgräns för att dricka alkohol på restaurang så kulturkrocken är förståelig. Även vi på tillståndsenheten har påträffat det vid tillsyn.

En annan sak som speciellt internationella gäster reagerar på är varför vi myndigheter kommer på tillsyn när det inte ”har hänt något”. I en del länder är polis och kommunala- och statliga myndigheter både auktoritära och korrumperade, om man har levt i sådana länder kan det väcka obehag och rädsla när polisen eller vi från tillståndsenheten kommer och gör tillsyn enligt alkohollagen.

Vår målsättning är att genomföra lugna och informativa tillsynsbesök och hoppas att nedanstående tips kan vara till hjälp.

Hjälp till internationella gäster

→ Prata med din personal om vad som gäller och om att internationella gäster kanske inte vet om åldersgränserna för att dricka alkohol i Sverige. Diskutera hur ni på ett trevligt och bra sätt kan förklara vilka i ett sällskap som inte får serveras eller bjudas på alkohol.

→ Sätt upp skriftlig information på engelska eller annat språk som era gäster förstår. Informera om åldersgränser och att både polis och myndigheter gör tillsyn för att de har en skyldighet att besöka restauranger och nattklubbar och prata med er i personalen.

Vad är tillståndsenhetens uppgift?

Alkohol är en produkt som både i ett kulturellt och historiskt perspektiv kontrollerats hårt av myndigheter. Vi på tillståndsenheten ska arbeta för de grundläggande principerna för den svenska alkoholpolitiken.

Dessa principer är:

- att begränsa alkoholens skadeverkningar
- att människors hälsa går före ekonomiska intressen
- att alkoholdrycker ska serveras återhållsamt.

För att vi ska kunna utföra vårt arbete finns alkohollagen och den ställer stora krav på er som serverar alkohol. Ni ska visa på både lämplighet och skötsamhet och vi ska bedöma om det är visat eller inte.

Hur visar man lämplighet enligt alkohollagen?

- Bolag och personer i bolagen ska ha skött sin ekonomi. De är oftast inte lämpligt att ha restföringar hos Kronofogdemyndigheten, anmärkningar i årsredovisningar eller beslut från Skatteverket om extra avgifter, skattetillägg eller revisioner.
- Man har en beskattad och rimlig försörjning de senaste tre åren. Om inte inkomstuppgifter finns hos Skatteverket måste man redovisa det på annat sätt.
- Ingen förekomst i polisens brottsregister de senaste tre åren.
- Man ska visa kunskaper genom att göra Folkhälsomyndighetens kunskapsprov i alkohollagen.

Hur serverar man alkohol återhållsamt?

Det bästa sättet att lära sig det är att utbilda sig själv och sin personal genom STADs utbildningar. Utbildningarna ger en mycket bra grund till att förstå hur alkohol påverkar människor och hur man genom samtal och policys på er arbetsplats skapar en bra miljö för att kunna servera alkohol återhållsamt och samtidigt ha en vinstdrivande verksamhet.

I Stockholms stad arbetar vi aktivt med att förbättra företagsservicen, vi vill ge service, stå för rättssäkra beslut och vara effektiva. På tillståndsenheten hoppas vi kunna uppnå detta genom att på olika sätt informera er om alla frågor som gäller serveringstillstånd. Ni behöver inte ha ett ombud för att ha kontakt med oss. Vi välkomnar alltid en direktkontakt med er som kan er egen verksamhet bäst. Maila eller ring oss som jobbar på tillståndsenheten så hjälper vi er gärna.

Alla våra kontaktuppgifter finns på stockholm.se/tillstandsenheten

STAD erbjuder särskilda branschutbildningar för dig som är restaurangchef och utbildningar i ansvarsfull servering för din personal.



STOCKHOLM FÖREBYGGER
ALKOHOL- OCH DROGPROBLEM

Anmälan och aktuella datum
www.stad.org

Krogar mot knark

- för chefer/vakter/entrévärdar

Hur ser man om en gäst är narkotikapåverkad och hur ska personalen agera? Du får lära dig känna igen tecken och beteenden som är kopplade till narkotikahanteringen.

Ansvarsfull alkoholservering

- för krogpersonal

Hur undviker restauranger att underåriga serveras alkohol eller överservering? På vilket sätt kan personalen motverka risksituationer? Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkohol.

Chefsutbildning

- för ansvariga chefer

Varför är det viktigt att restauranger har policy/riktlinjer kring droger? Hur kan du som krögare arbeta med personalens förhållningssätt? Kursen ger dig tips och råd hur du arbetar fram en gäst- och personalpolicy.