NUMMER 1 2022

Tillstånds NYTT

INFORMATION OCH NYHETER

FRÅN TILLSTÅNDSENHETEN FÖR DIG OCH ALL PERSONAL PÅ DIN RESTAURANNG

Tema: Alkoholfria alternativ

Meddela ändringar

Det är viktigt för tillståndsenheten att ha rätt uppgifter till dig och ditt företag.

Därför behöver du meddela oss;

- Ny adress
- Ny mailadress
- Nytt telefonnummer
- Adressändringar för fakturering
- Ändrade förhållanden i bolaget, ny ägare, delägare eller bolagsform
- Vid större ändringar i lokalen eller vid ändrat utbud, ska detta anmälas
- Upphör din verksamhet ska det anmälas till tillståndsenheten
- Upphör du med försäljning ska det anmälas
- Avser du att börja sälja någon produkt måste det anmälas

Kontakta oss ;

Tillståndsenheten KFH

Besöksadress
Räddningstjänsten / Brandstationen
Nylandsvägen 2
821 30 Bollnäs

Postadress
KFH
Tillståndsenheten
821 80 Bollnäs

Christer Skoglund
alkohol och tobakshandläggare
073-275 39 98

Nicke Eriksson
alkohol och tobakshandläggare
0278-540 020

Christer Elg
Alkohol och tobakshandläggare
0278-540 022

Mailadress;
tillstand@kfhalsingland.se

Här hittar du oss på webben:
kfhalsingland.se

Klicka sen på Tillståndsenheten

Innehåll

Sid. 3……Tillståndsenheten under sommaren

Sid. 4 –7…… Alkoholfria alternativ

Sid. 8……Branschträff för besöksnäringen 13/10

Sid 9……Tillståndsenheten önskar trevlig sommar!

Tillståndsenheten under sommaren

Räkna med att handläggningen av ansökningar under semesterperioden juni—augusti i regel tar hela den stipulerade handläggningstiden i anspråk, 4-8 veckor beroende på typ av ansökan

Vi handläggare på tillståndsenheten får ofta in ansökningar där den tänkta verksamheten eller evenemanget man söker serveringstillstånd för sker om en vecka, eller, som har förekommit i något enstaka fall, 4 –5 dagar efter ansökan!!

Vår handläggning kräver i regel att, förutom omfattande dokumentation avseende finansiering, företagsregistrering, menyer, ritningar m.m. så infordrar vi remissyttranden från polis, räddningstjänst, miljö m.fl. Detta är något som ej kan förbises och som måste få ta den tid det tar.

Vi på tillståndsenheten arbetar så skyndsamt vi kan med alla ärenden och **ni som söker serveringstillstånd kan påverka handläggningstiden genom att noga läsa igenom anvisningarna på hemsidan och se till att ansökan är komplett. Det är först då som vi påbörjar vår utredning.** Naturligtvis står vi till förfogande för att svara på frågor under hela processen.

ALKOHOFRIA ALTERNATIV

Det blir allt vanligare (vilket är glädjande) att gästerna på restaurangen vill ha ett alkoholfritt alternativ, både som fördrink samt som måltidsdryck.

Den gäst som vill ha en alkoholfri dryck ska självklart få det och behandlas lika väl som andra gäster. Vid försäljning av alkoholdrycker skall det därför alltid finnas alkoholfria alternativ för den som inte vill ha alkohol. **Kravet är att där det säljs starköl ska det även finnas alkoholfri öl, där det säljs vin ska det finnas alkoholfria viner och där det säljs spritdrycker ska det finnas alkoholfria drinkar.**

Övriga jästa alkoholdrycker (tex cider) skall också finnas som alkoholfria alternativ.

När det gäller alkoholfri öl finns numer ett stort urval av välsmakande sorter och fabrikat. Även vita viner och ”bubbel” finns att välja på. Röda alkoholfria viner får väl fortfarande anses vara ”under utveckling” men undantag finns.

Sammanfattningsvis: Det som finns på drinkmenyn skall även finnas som alkoholfria alternativ.

Hur många alkoholfria öl har du på menyn?

Mer än en sort? Snyggt! Att bara ha en ölsort är lite som att servera en maträtt. Eller att bara ha ett vin på vinlistan eller ett bord i restaurangen, ja, du fattar. Det blir inte så kul för gästen helt enkelt. Allt fler väljer aktivt att dricka alkoholfri öl och kunskapen om kategorin ökar. I en yngre målgrupp prioriterar många en hälsosam livsstil. Kvaliteten och utbudet har också tagit stora steg framåt

Men det finns fortfarande många gäster att vinna och säljmöjligheter att ta vara på. Tre enkla steg för att öka försäljningen av alkoholfritt är synlighet, tillfälle och smak

Fakta om alkoholfri öl

För att ett öl ska klassas som alkoholfritt i Sverige får det innehålla max 0,5% alkohol. Det finns huvudsakligen två sätt att brygga alkoholfri öl. Det vanligaste är att man brygger ölet precis som vanligt och när det är färdigt så tar man bort alkoholen med hjälp av så kallad vakuumdestillering. Man kan också brygga ölet alkoholfritt från början. Då arbetar man med ”stopp-fermentering” vilket innebär att vörten kyls ner när den jäst till 0,5 % och jästen tas bort från ölet, vilket avstannar processen.

Källa: krogarna.se

Alkoholfritt vin

Alkoholfritt vin finns som rött, vitt, rosé och mousserande. Det tillverkas på samma sätt som traditionella viner, därefter tas alkoholen bort. Därför kallas det ibland även för avalkoholiserat vin.

VAD ÄR ALKOHOLFRITT VIN?

Enkelt uttryckt är alkoholfritt vin ett vanligt vin som man tagit bort alkoholen från. Det går att göra på flera olika sätt. Lite längre ned beskriver vi de olika metoderna för att avlägsna alkoholen.

VARFÖR ÄR ALKOHOLFRITT VIN SÖTT?

Alkoholfritt vin är ofta lite sötare än vanliga viner. Det beror på att alkohol lyfter fram doft och smak. När alkoholen tas bort behöver den ersättas med något med liknande egenskaper, som socker eller druvjuice. Ibland används även andra smakämnen.

Sockret bidrar också till vinets fyllighet och balanserar syran i det.

KFH KOMMUNALFÖRBUNDET HÄLSINGLAND

VÄLJ RÄTT ALKOHOLFRITT TILL MATEN

Det lite sötare alkoholfria vinet passar fint till bufféer och en del heta asiatiska rätter där vinernas sötma balanserar upp det heta.
Till mustiga grytor och kötträtter kan däremot muster av mörka bär passa bättre än alkoholfritt eller vanligt rött vin. Musternas strävhet och fyllighet matchar dessa maträtter utmärkt.
Till fiskrätter, skaldjur och ostbricka är äppelmust en bra match som alternativ till det vita vinet.

VARFÖR FINNS DET LITE ALKOHOL I DE FLESTA ALKOHOLFRIA VINER?

Trots benämningen innehåller alkoholfria drycker ibland en mycket liten mängd alkohol. Det beror på att alkohol lyfter fram smaker och aromer. Tekniskt är det nästan omöjligt att få bort all alkohol. *Källa: Systembolaget*

Branschträff för Besöksnäringen i Hälsingland

Save the Date

Boka den 13 oktober i kalendern!

Då tar vi nästa steg kring kompetens och rekrytering inom besöksnäringen.
Vi bokar hela dagen, du bokar in det som är viktigt för dig.
Dagen kommer att innehålla:

- Speed dating
- Utbildningsinformation och möjligheter
- Föreläsningar
- Inspiration
- Gruppdiskussioner

Inbjudan och mer information kommer efter sommaren.
Dela och sprid för att nå rätt Målgrupp....som är först och främst företag men även branschföreträdare, utbildningsaktörer, Studie- och yrkesvägledare, politiker och andra beslutsfattare.

Du är välkommen att vända till någon av oss med frågor eller synpunkter.

VISITA
Kristian Nebes kristian.nebes@orbaden.se
Sara Siden sara.siden@visita.se
Arbetsförmedlingen
Emeli Johansson emeli.johansson@arbetsformedlingen.se
Elisabeth Lindberg elisabeth.lindberg@arbetsformedlingen.se
Kompetens Mäklare Semaforen
Karlsson, Carolina carolina.karlsson@hudiksvall.se
Petra M Lindström petra.m.lindstrom@hufb.se
Carina Otterclou carina.otterclou@regiongavleborg.se

Tillståndsenheten

Önskar

Alla krögare

Med personal

En glad Midsommar

Och en

Skön sommar