



SLETTA Landhandleri

ALVER kommune

Rådhuset

5914 Isdalstø

Søknad om skjenkeløyve

Vi vil med dette søkje om skjenkeløyve for eit avgrensa område på plassen utanfor, og på avgrensa kafeområde inne i lokalene til Sletta Landhandleri AS.

Me ser tiltaket som eit viktig virkemiddel for å oppretthalde drifta ved Landhandleriet, samt som eit ledd i å tilby eit godt produkt til turister og lokale.

Sletta Landhandleri AS har ein profil som ynskjer å fremna kundar i alle aldre, lokalbefolkning og tilreisande. Det er forventa at eit serveringløyve ikkje vil vera til hinder for, men snarare fremme bredden i kundegruppa.

Me gjer merksam på at verksemda også har salgsløyve for alkohol i butikk. Me vil difor informere om tiltak som skal sikre gode fysiske skille mellom dei to løyva, sikre at regelverk fyljes samt korrekt avgiftshåndtering / rapportering. Det er naturleg at det i tråd med gjeldande regelverk, og som for sal av alkohol innføres gode internkontrollrutiner for servering av alkohol.

Innhold

1	Åpningstid / skjenketid	2
2	Fysisk avgrensning av område for servering:.....	2
3	Sikre at det ikkje vert drukke medbrakt alkohol på området:.....	2
3.1	All alkohol skal serveres av personale inne på det avgrensa området.....	2
3.2	Sikre at medbrakt ikkje nytes på område.....	2
3.2.1	Alkohol skal ikkje serveres/drikkes frå original emballasje på område med serveringsbevilgning. .	2
3.2.2	Det skal ikkje være tillat å oppbevare eigen alkohol inne på området.....	2
3.2.3	Personale skal ha jevnlig tilsyn med område.....	2
4	Sikre korrekt avgiftsrapportering:	3
4.1	Enheter solgt for servering skal ha eigne artikkelnummer.	3
4.2	Fysisk adskillelse av salg ved bruk av eige kassapunkt for salg av alkohol for servering.....	3
5	Bevilgning, Styrer og stedfortreder	3
6	Internkontroll	3



SLETTA

Landhandleri

1 Åpningstid / skjenketid

Servering vil kun pågå i butikkens åpningstid.

Pr i dag har butikken åpningstid frå 10:00-20:00 mandag-lørdag og 10:00 til 18:00 søndager, men det vert fortløpande vurdert om det er behov for å utvide åpningstid i sumarmånadane til kl. 23:00. Dvs. at servering også på det lengste vil foregå til kl. 23:00.

2 Fysisk avgrensning av område for servering:

Område utanfor butikk skal fysisk avgrensast med gjerde, og det skal merkast tydeleg at det kun er lov å nyte alkohol innanfor dette område. Det samme gjelde kafelokalet inne i butikken som blir tydelig avgransa.

3 Sikre at det ikkje vert drukke medbrakt alkohol på området:

3.1 All alkohol skal serveres av personale inne på det avgrensa området.

Personale skal bære enhet frå salgslokale og ut på det avgrensa område, der det serveres kunde. Dvs. enhet skal *kun* vera fysisk disponibel for kunden inne på område med serveringsbevilgning.

3.2 Sikre at medbrakt ikkje nytes på område.

For å sikre at medbrakt ikkje nytes på område, må fyljane tiltak gjennomførast;

3.2.1 Alkohol skal ikkje serveres/drikkes frå original emballasje på område med serveringsbevilgning.

Personale skal inne i salgslokale slå alkohol over i egna glass, før dei vert disponible for kunden som beskrevet i punkt 3.1

3.2.2 Det skal ikkje være tillat å oppbevare eigen alkohol inne på området.

F.eks. kan alkohol kjøpt i butikk, eller medbrakt på anna vis, ikkje oppbevares inne på område for servering.

3.2.3 Personale skal ha jevnlig tilsyn med område.

- Fysisk ved kontakt med gjestene på området.
- Via vindu i butikk med utsyn mot terrasse.
- Dersom det skulle verta behov for dette, kan det setjast opp kamra over område for å betre personalets kontroll over område. Ei slik overvåkning vil måtte fylje gjeldande regelverk.



SLETTA Landhandleri

4 Sikre korrekt avgiftsrapportering:

4.1 Enheter solgt for servering skal ha egne artikkelnummer.

Artikkelnummer vil gi informasjon om solgte enheter og kvantum pr. enhet. Kassasystem vil då kunne produsere rapporter for videre rapportering til kommune for korrekt avgiftshåndtering.

4.2 Fysisk adskillelse av salg ved bruk av egne kassapunkt for salg av alkohol for servering.

For dobbelt sikring, vil ein i butikken setje opp egne kassapunkt i egne område der ein kan bestille og kjøpe alkohol for servering. Dette kassapunktet skal ikkje kunne nyttast for ordinert butikk salg av alkohol, men det kan være hensiktsmessig at ein kan bruke dette kassapunktet også til salg av kafe / kioskvarer.

5 Bevilgning, Styrer og stedfortreder

Bevilgningshaver
Sletta Landhandleri AS

Styrer av salgsbevilgning
Malind Blindheim (050596 [redacted]) som har bestått kunnskapsprøven

Stedfortreder
Rebecca Bjørsvik (060591 [redacted]) som har bestått kunnskapsprøven

6 Internkontroll

For å sikre korrekt håndtering av servering og korrekt avgifts håndtering skal det innføres gode IK rutiner inkludert god opplæring av personale. Det er i dag i bruk IK-MAT og bedriften følger rutiner og retningslinjer for Trygg mat internkontroll og HACCP

- De ansatte har daglige rutiner som gjennomføres ihht lister som avsjekkas regelmessig.
- Det er rutiner for opplæring av nye ansatte.



SLETTA Landhandleri

IK rutinene til Sletta Landhandleri inneholder i tillegg følgende:

Branninstruks
Organisasjonskart og kontaktinformasjon
Bevilgningsdokumenter
IK-rutiner: Åpne- og stengeskjema
IK-rutiner: Temperaturregistrering fast inventar og utstyr
Avviksskjema
Rutiner dagsoppgjør Rutiner svinn Signert skjema for at interkontrollperm er lest og forstått av alle ansatte
Alkoholoven og tobakkskadeloven
Retningslinjer for tildeling av salgs- og skjenkebevilling fra kommunen
Kopi av kontrollrapporter etter kontroll
Diverse/korrespondanse
Ansvarlig vertskap, kursbevis (kopi), forsikringspapirer, etc.
Rutiner samt forskrifter om salg av reseptfrie legemidler i butikk