

Checklista för bedömning av ordningsläget

Att bedöma ordningsläget i stort inne på krogen

Bocka av

Glaskross på golvet

Överbelamrade bord av tomma glas eller flaskor

Spyor

Stinkande lukt

Toaletten – smutsig, vatten och toapapper på golvet, flaskor, glas

Gäster tillåts bråka med varandra

Gäster går ut med alkohol

Rökning inne på krogen

För mycket gäster i lokalen (uppgi tillåtna antal gäster & uppskattat antal gäster)

Narkotikapåverkade personer

Kriminell försäljning (t.ex. narkotika, stöldgods)

Att bedöma ordningsläget utanför restaurangen

Bocka av

Stökigt, bråkigt i kön

Hög berusningsgrad hos personerna i kön

Gäster står med flaskor i kön och dricker

Stökigt runt restaurangen, skräp, flaskor

Gängbildningar runt restaurangen

Hur betar sig restaurangpersonalen och/eller vaktpersonalen?

- Om du upptäcker något anmärkningsvärt (t.ex. märkbart påverkade gäster eller bråk) reagerar restaurangpersonalen på det du upptäcker och vad händer? (Försöker de avstyra bråk, föra ut alltför berusade gäster osv.)
- Har krögaren/personalen kontroll över verksamheten eller känns det som om gästerna ”tagit över”? Verkar personalen passiv ”vågar inte agera”? Beskriv.
- Hur uppträder eventuell vaktpersonal? Går de runt och kontrollerar i lokalen?
- Är lokalen sådan att personal kan ha uppsikt över vad som händer?