

Checklista för bedömning av ordningsläget

Att bedöma ordningsläget i stort inne på krogen

Bocka av

	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

	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 beter 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?