



Dnr 85/16-1

Social- och arbetsmarknadsförvaltningen  
Saeed Moradi-Shahpar  
Tel. 031-315 10 38  
saeed.moradi@molndal.se

Social- och arbetsmarknadsnåmnden

## Riktlinjer för tillstånd och tillsyn över alkoholservering

### Förslag till beslut

Social- och arbetsmarknadsnåmnden fastståller riktlinjer för tillstånd och tillsyn vid alkoholservering.

### Årendet

Enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter skall varje kommun ha tydliga och aktuella riktlinjer. Dessa redogör för bl.a. alkohollagens innebörd samt kommunens lokala kriterier vid tillståndsprövningarna. Mölnåls kommuns alkoholpolitiska handlingsprogram skall, enligt samma princip, utgöra riktlinjer om hur alkohollagens mening tillämpas tillsyns- och tillståndsverksamheten. Riktlinjerna i båda områden bifogas denna handling som bilaga nr 2.

### Beredning

Riktlinjer för tillstånd och tillsyn vid alkoholservering utgår från Alkohollagens bestämmelser. Syftet med riktlinjerna för alkohol-servering är inte bara att informera allmånheten om hur just Mölnåls Stad anpassat sin tillstånds- och tillsynsverksamhet efter de lokala behoven, utan även för att främja kommunens långsiktiga mål samt nyetableringar av näringsverksamheter som söker serveringstillstånd. Dessutom ger riktlinjerna en tydlig och likvärdig bedömningsmöjlighet för prövning och handläggning av samtliga årenden jämte genomförandet av tillsyns- och tillståndsarbetet.

Med hjälp av riktlinjerna blir det även möjligt för sökanden att få kommunens motivering till sina beslut och den får dessutom möjligheten att överklaga besluten hos högre instans.

Lånsstyrelsen riktade, efter sin verksamhetstillsyn för 2013 och även för 2014, kritik mot tillstånds- och tillsynsverksamheten där bl. a. brist på riktlinjer samt en tydlig alkoholpolicy angavs som en av bristerna. Mölnåls Stad har konstaterat att jämte målen för tillstånds- och tillsynsverksamheten finns bl.a. att upprätta och uppdatera berörda riktlinjer och därmed styrdokumentet. Att höja kvaliteten och skapa effektivare verksamheten är också ett annat viktigt mål.

Riktlinjerna skall hållas tillgängliga för allmånheten på Mölnåls Stads hemsida och ingår i Social- och arbetsmarknadsnåmnden styrdokument

Mio Saba  
Förvaltningschef

Anna-Maria Raimer  
Kanslichef



Social- och arbetsmarknadsförvaltningen  
Saeed Moradi-Shahpar

## Mölnåls Stads riktlinjer för tillstånd och tillsyn vid alkoholservering

Enligt alkohollagen (2010:1622) och de anslutande föreskrifterna ska varje kommun ha tydliga och aktuella riktlinjer. Dessa ska redogöra för bl.a. alkohollagens innebörd samt kommunens lokala kriterier vid tillståndsprovningarna. Riktlinjerna utgör en del av Mölnåls kommuns alkoholpolitiska handlingsprogram. Dessa riktlinjer kan nås av allmänheten på Mölnåls Stads hemsida och ingår i Social- och arbetsmarknadsnämnden styrdokument.

När och i vilken omfattning riktlinjerna tillämpas i tillsynsarbetet framgår av Social- och arbetsmarknadsnämndens Tillsynsplan. Detta dokument är utformat enligt Folkhälsomyndighetens modell och beskriver varje område indelat i flera underområden vilka beskrivs i sin tur med två huvudrubriker, nämligen ”rättsregel” samt ”riktlinjer”.

### **Syftet**

Riktlinjer för tillstånd och tillsyn vid alkoholservering grundar sig i den nya Alkohollagen (2010:1622).

Syftet med Riktlinjer för tillstånd och tillsyn vid alkoholservering är att dels informera allmänheten om hur just denna kommun anpassat sina riktlinjer efter de lokala behoven, dels för att främja nyetableringar av näringsverksamheter som söker serveringstillstånd. Dessutom ger riktlinjerna en tydlig och likvärdig bedömningsmöjlighet för provning och handläggning av samtliga ärenden samt genomförande av tillsyns- och tillståndsarbetet.

Med hjälp av riktlinjerna blir det även lättare för sökanden att dels få kommunens motivering till beslutet kring ansökan om serveringstillstånd samt att eventuellt överklaga dem hos högre instans.

### **HANDLÄGGNINGSTIDER**

#### **Rättsregel och lagrum**

Handläggningstiderna regleras av 5 § alkoholförordningen. Enligt denna lag ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. En förlängning om ytterligare och högst 4 månader kan bli aktuell efter omständigheterna och denna förlängning ska motiveras för sökanden innan den börjar. Social- och arbetsmarknadsnämnden i Mölnåls Stad har för mål att bl.a. förkorta denna handläggningstid.



## Riktlinjer

Följande handläggningstider vid ansökan om serveringstillstånd är aktuella. Dessa tider är i genomsnitt 56% kortare än vad det framgår av alkohollagen. Handläggningsprocessen börjar direkt i samband med att en ansökan räknas som fullständig och har kompletterats enligt kommunens begäran. Olika handläggningstider beror bl.a. på vilken typ av tillstånd som söks, säsongstider och ledigheter, remissförfarandet, delegationsbeslut eller nämndbeslut samt gällande rutiner för anmälningsärenden.

| Typ av sökt serveringstillstånd  | Maximal handläggningstid |
|--|--------------------------|
| Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, året runt                                | 9 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, under visa perioder                      | 9 veckor                 |
| Serveringstillstånd till allmänheten, enstaka tillfällen                                     | 6 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, catering, året runt                      | 9 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, catering, under visa perioder            | 9 veckor                 |
| Serveringstillstånd till allmänheten, catering, enstaka tillfällen                           | 6 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, trafikservering, året runt               | 9 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd, allmänheten, trafikservering, årligen under visa perioder | 9 veckor                 |
| Serveringstillstånd till allmänheten, trafikservering, enstaka tillfällen                    | 5 veckor                 |
| Serveringstillstånd till allmänheten, pausservering  | 6 veckor                 |
| Serveringstillstånd till allmänheten, tidskombinationer                                      | 9 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap, året runt                            | 6 veckor                 |
| Stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap, vissa tidsperioder                   | 6 veckor                 |
| Serveringstillstånd till slutna sällskap, enstaka tillfällen                                 | 4 veckor                 |
| Provsmakning, kryddning av snaps   | 7 veckor                 |
| Andra kombinationer av serveringstillstånd, t.ex. gemensamt serveringsutrymme                | 9 veckor                 |
| Utökning/ändring, serveringstillstånd, alla typer, inom normaltiden*                         | 6 veckor                 |



|  |          |
|--|----------|
| Utökning/ändring, serveringstillstånd, alla typer, utanför normaltiden | 9 veckor |
| Stadigvarande serveringstillstånd för gemensamt serveringsutrymme      | 9 veckor |
| Tillfälligt serveringstillstånd för gemensamt serveringsutrymme        | 9 veckor |
| Ändringar i ägarförhållanden, serveringstider, bolagsform, byggnaden   | 8 veckor |

## ANSÖKNINGAR OCH HANDLÄGGNINGENS PROCESSER

Enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap 1 § krävs serveringstillstånd för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker av den kommun där serveringsstället är beläget. Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutetsällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarandeserveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd), enligt 2 § samma kapitel.

*Serveringstillstånd krävs, enligt 8 kap 1 a § alkohollagen (2010:1622), inte om serveringen:*

*Avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,*

*Sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och*

*Äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker. Lag (2012:205).*

*Dessa samtliga kriterier ska vara uppfyllda för att man inte ska behöva serveringstillstånd.*

*Enligt 8 kap 1b § behöver inte heller ett särskilt boende ha serveringstillstånd då som avses i 5 kap. 5 § andra stycket och 7 § tredje stycket socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och vid vilka måltidsservice tillhandahålls. Dessa boenden ska däremot upprätta ett egentillsynsprogram vilket ska reglera deras alkoholservice.*

### Riktlinjer

Följande krav ställs vid ansökan om serveringstillstånd vilka kontrolleras också under tillsynen:

- Sökanden är lämplig såväl personligt som ekonomiskt enligt Alkohollagen 8 kap. 12 §.



- Företaget, förningen eller sammankomsten har fullt acceptabelt organisation, namn, stadgar samt en verksamhet som bedöms som varaktig med gällande registerutdrag.
- Bygglov, godkänd ritning, hyresavtal eller dispositionsrätt till lokalen kan framläggas.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat kan tillhandahållas efter miljöförvaltningens anvisningar och vid vissa tillståndstyper i eget kök.
- Serveringstider beviljas i första hand 11.00 – 01.00, i undantagsfall senast till 03.00.
- Priserna på alkoholhaltiga drycker angetts enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap 21 § efter skäligt påslag och inte lägre än inköpspriset eller till ett sådant lågt pris som uppmanar gästerna att köpa mera alkohol (alkohollagen (2010:1622) 8 kap 21 §).
- Polismyndigheten, Bygg- och miljökontoret, Räddningstjänsten, Skatteverket, kronofogden och övriga berörda instanser inte har några motiverade invändningar.
- Godkända och tillräckliga kunskaper om alkoholservering, eller/och godkänt kunskapsprov vid ny ansökan (se undantagsreglerna) ska finnas hos verksamheten.
- Vid servering av alkoholhaltiga drycker ska lättdrycker finnas att tillgå (8 kap 22 §)
- På serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte tillåtas dricka andra alkoholdrycker än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet.
- Alkoholhaltiga drycker får inte medföras in eller tas ut ur ett serveringsställe (s.k. animeringsförbud) enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap 23 §.
- Vid hemkörning eller/och vid beställning av restaurangers produkter på annat sätt (såsom telefonbeställning, webbeställning, eller beställning på annat sätt än beställning på själva serveringsstället) får alkoholhaltiga drycker inte lämnas ut till kunder utanför det serveringsställe som äger gällande serveringstillstånd.
- Inte heller får någon dricka eller tillåtas dricka alkoholdrycker på ett serveringsställe där alkoholdrycker inte får serveras eller i en lokal som yrkesmässigt upplåts för anordnande av sammankomster i slutna sällskap vid vilka mat eller dryck tillhandahålls av inne-havaren eller genom dennes försorg och där servering av alkoholdrycker inte är tillåten. Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal får inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen. Förbuden gäller inte i fråga om folköl, enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap 24 §.
- Deltagarförteckning kan lämnas till kommunen på begäran vid ansökan om slutet sällskap.
- En rätt ifylld ansökan tillsammans med kompletteringar såsom kvitto på inbetald ansökningsavgift, godkända ritningar med skala, benämning och beteckning, verksamhetsbeskrivning, kalkyl och finanseringsplan, registerbevis, anmälan om serveringsansvariga m.m.

Efter att ansökan kommit in och då den ytterligare har kompletterats enligt kommunens kriterier, börjar remissförfaranden och därefter upprättas en utredning där bl.a. de förut omtalade kriterierna granskas. Prövningens tid kan variera efter ansökningens typ. Då när verksamhetens ekonomiska och sökandens personliga förhållanden (vandel) har granskats



kommer ett beslut att fattas enligt delegationsordningen. Remissyttranden är ofta avgörande för beslutet. Beslut meddelas sökanden samt Länsstyrelsen och meddelas likaså Folkhälsomyndigheten vid stadigvarande serveringar. Denna process gäller även för ansökan om provsmakning av alkoholhaltiga drycker samt för utökning/förändring av ett gällande tillstånd.

## ***KOMMUNENS ROLL SOM INFORMATIONSGIVANDE***

### **Rättsregel och lagrum**

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen (2010:1622) ska kommunen informera om vad som gäller lagen och de anslutande författningarna.

### **Riktlinjer**

Information och utbildning planeras och tillförs sökanden/ tillståndshavare. Dessa utgör bl.a. information om utbildningar och kunskapsprovet, kärnan av alkohollagens viktiga innebörd i aktuella sammanhang och sammanfattning av nyheter. Det kan vara under ett tillsynsbesök, vid möten med tillståndshavarna, per post eller under samtal och dialog på annat sätt.

Både sökanden och tillståndshavarna är välkomna att söka information och att ställa frågor och söka hjälp med komplettering av ansökningar eller andra typer av rådgivning hos Mölnåls Stads tillstånds- och tillsynsverksamhet.

För att kunna ge rätt och uppdaterad information till sökande och tillståndshavare, söker kommunen ständigt information och nyheter och samråder med andra tillsynsmyndigheter samt hos Länsstyrelsen och Folkhälsomyndigheten. Med hjälp av dessa upplysningar uppdaterar kommunen i sin tur sina uppgifter. Tillståndshandläggaren deltar i olika nätverksmöten och konferenser och utvecklar kommunens kunskaper och kompetenser även med relevanta utbildningar.

## ***REMISSFÖRFARANDEN***

### **Rättsregel och lagrum**

I alkohollagens 8 kapitlet 11 § står det att kommunen ska hämta in Polisens yttrande vid prövning av ett serveringstillstånd (ej ringa arrangemang). Vidare när det gäller brandsäkerheten talar 8 kapitlet 16 § om kommunens skyldighet att pröva om lokaler som används för alkoholservering vara brandsäkra.



## Riktlinjer

Brandsåkerheten behöver beaktas även när en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd prövas. Med hjälp av yttranden från berörda remissinstanser kan, utöver uppfyllning av lagens krav, en mer professionell bedömning med högre kvalitet göras inför ett beslut. Olika frågor remitteras till berörda instanser enligt följande:

| Remiss/förfrågan  | Myndighet/instans                     |
|---|---------------------------------------|
| Såkerhet, ordning, personens vandell, belastningsregistret m.m. | Polisen                               |
| Brandsåkerhet och hälsorisker, miljöö                           | Råddningstjänsten, Miljöförvaltningen |
| Nårings- och affårsverksamhet, bygglov                          | Stadsbyggnadsförvaltningen            |
| Ekonomi och skattefrågor, föreningsregister                     | Skatteverket                          |
| Ekonomi och skuldfrågor   | Kronofogden                           |
| Bolagsregister  | Bolagsverket                          |
| Utlånska bolag, varor, personer inblandade                      | Tullverket, Polisen                   |

Efter att remissvar/remissyttrande kommer in till kommunen, fortsätter handläggningsprocessen och berört beslut påverkas starkt av remissyttrandet. Remissvar, liksom alla andra handlingar, dokumenteras och registreras i mjukvaran ”ALKT<sup>®</sup>”.

## **SERVERINGSSTÅLLET S BELÅGENHET OCH EV. OLÅGENHETER**

### Råtsregel och lagrum

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om ett serveringsställe på grund av placering eller andra skål kan befaras medföra olågenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa.

20 § från samma kapitel talar om att vid servering av alkoholhaltiga drycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.



## Riktlinjer

Yttranden efter remissförfaranden är avgörande för ett beslut speciellt när det gäller serveringsställets belägenhet. Till en idrottsanläggning ska tillstånd ges gärna under den normala tidsramen och serveringstypen ska motiveras i ansökan. Tillstånd för servering vid idrotsarenor och liknande ska prövas aktsamt och krav på ordning, uppsikt och nykterhet ska komma i första hand. En idrottsanläggning ska helst inte beviljas stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten när det inte finns starka motiveringar i ansökan. Ett skäl till detta är att i målgrupperna i sådana miljöer kan ofta yngre människor förekomma. Vidare är dessa ställen svårare att ha ordning och uppsikt i. Trots att varje enskilt fall är unikt och prövas vart för sig, ska följande allmänt beaktas vid frågan om serveringsställets belägenhet:

- Ungdomshänsyn
- Risk för störningar till omgivningen.
- Restaurangens/serveringsställets täthet.
- Restaurangens/serveringsställets inriktning, till exempel renodlat ställe för matservering, nöjesverksamhet eller ställe som vänder sig till ungdomar.
- Kända geografiska problemområden.
- Idrottsanläggningar, idrotsarenor.
- Serveringstillstånd i livsmedelsbutik shoppingcentrum eller i anslutning till trafikleder.

De nyss nämnda förhållandena ska beaktas än noggrannare vid remissförfarandet.

## **KOMMUNENS TILLSYN ÖVER SERVERING AV ALKOHOLHALTIGA DRYCKER**

### Rättsregel och lagrum

Tillsyn över alkoholservering samt försäljning av alkoholhaltiga drycker regleras av 9 kap 2-3 §§ alkohollagen (2010:1622).

### Riktlinjer

Här beskrivs kommunens strategi för tillsyn över servering av alkoholhaltiga drycker. Vidare beskrivs ”varför”, ”hur” och ”vad under” dessa tillsyn genomförs.

Kommunens strategi för tillsyn över servering av alkoholhaltiga dricker utgår från Metoden Ansvarsfull Alkoholsservering och dess tre pelare:

- Samverkan med lokala aktörer, andra kommuner och andra tillsynsmyndigheter
- Informationsväxling och utbildning i ansvarsfull alkoholsservering till krögare samt
- Förstärkt tillsyn.





Denna metod har visat sig bl.a. främja människors hälsa och reducera antal anmälda krogrelaterade brott.

Tillsynsverksamheten består av följande ”huvudtillsyner”:

*Förebyggande tillsyner*, där kommunen samordnar utbildningar och informationsmöten för tillståndshavare samt deltar aktivt i nätverksträffar, konferenser och relevanta utbildningar med syftet att sprida kunskaper och information om alkohollagens innebörd och dess tillämpningar till alkoholservering. Det ska fästas avseende vid att kommunens roll är endast informationsgivande. Denna informationsväxling påverkar i längden även handläggningstiderna för tillståndsansökningar där både handläggaren och sökanden sköter sin roll effektivare.

*Yttre tillsyn* utgör kommunens tillsynsbesök av olika serveringsställen samt besök hos ställen som säljer alkoholhaltiga drycker. Dessa tillsyner görs enligt tillsynsplanering för ett specifikt år (se den aktuella tillsynsplanen). Tillsyner av serveringsställen utförs under pågående verksamhet och i synnerhet under kvällstider.

*Samordnad tillsyn* är också en typ av yttre tillsyn som varje år planeras och genomförs tillsammans med andra tillsynsmyndigheter, t.ex. Polisen, Skatteverket etc.

*Inre tillsyn* är kommunens handläggning av tillståndsansökningar och tillsynsärenden med granskning av bl.a. sökandens personliga och ekonomiska lämplighet enligt alkohollagens kriterier. Efter att ansökan kommer in (via post eller elektroniskt via kommunens hemsida) kan kompletteringar krävas vid behov. När ansökan är komplett och avgiften är inbetald, fortsätter handläggningen. Under detta administrativa skede genomförs remissförfarandet. En utredning upprättas och där granskas bl.a. vad som ansöks, sökandens adressuppgifter, sökandens personliga och ekonomiska förhållanden m.m.

Andra exempel på inre tillsyn är administrering och upprättning av olika dokument, handlingar, rapporter m.m.

Inre tillsyn utgör också den administrativa delen av tillsyn över samtliga berörda verksamheter. Det kan vara från upprättning/registrering av tillsynsprotokoll till kommunicering, informationsväxling samt utredning av olika tillsynsärenden.

Följande kontrolleras under ett tillsynsbesök av ett serveringsställe/en restaurang:

- Serveringens omfattning och dess art jämfört med gällande tillstånd inkl.
- Serveringstider, åldersgränskontrollen, Ordning, återhållsamhet och nykterhet.
- Priser och portioner av alkoholhaltiga drycker som säljs.
- Matutbud.



- Uppsikt och uppsyn av serveringsmiljön, antal gäster (både dags och middagsgäster) i förhållande till serveringsställets gästkapacitet.
- Marknadsföring och ev. förekomst av reklam.

Samtliga tillsyner kan resultera i iakttagelse av brister eller felaktigheter hos ett serveringsställe. Om möjligt åtgärdas bristerna utan någon varning på plats eller med en kort varsel. Det kan dock hända att kvarvarande brister inte åtgärdas trots påminnelser och då kan en utredning påbörjas. Om ett serveringsställe eller ett försäljningsställe inte vidtar nödvändiga åtgärder kan varning, erinran, eller böter räckas till. Vid upprepade gånger (flera än tre ggr) kan ingripande åtgärder, och t.o.m. återkallelse av tillstånd eller ett försäljningsförbud bli aktuellt. Beslut om dessa straffåtgärder tas enligt gällande delegationsordning. Information om tillsynens resultat lämnas till tillståndshavare.

Även särskilda krav ställs för vissa serveringsställen, i synnerhet ställen med sena serveringstider, med nöjesverksamheter eller med tillstånd för gemensamt serveringsutrymme, och varje fall för sig. Dessa kontrolleras vid tillsynsbesöken. Exempel på dessa kan vara förordnade av ordningsvakter, bordsservering och/eller personal på den gemensamma serveringsytan under den tid som serveringen pågår. Ett annat exempel är krav på kunskapsprov eller krav på utbildning i ansvarsfull alkoholserving vilket beaktas vid inre tillsynen.

## **TILLSYNS- OCH TILLSTÅNDSAVGIFTER**

### **Rättsregel och lagrum**

Tillsyns- och tillståndsavgifter tas, enligt 8 kap 10 § alkohollagen (2010:1622), ut av innehavare av tillstånd för både alkoholserving och provsmakning av alkoholhaltiga drycker, som har sitt säte i Mölnåls. Dessa avgifter baserar sig på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras av kommunlagen (1991:900). I ett cirkulär från Sveriges Kommuner och Landsting finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna (Cirkulär 10:77, "En ny alkohollag").

### **Riktlinjer**

Tillsyns- och tillståndsavgifter tas ut för bl.a. att täcka kostnader för kommunens tillsynsverksamhet. Andra kostnader kan förekomma under genomförandet av tillsyner, t.ex. tolkkostnader. Tillsynsavgifterna tas ut i två former. Ett fast årligt belopp samt en rörlig avgift som baseras på omsättningen (försäljning av alkoholhaltiga drycker) som varje år ska redovisas i restaurangrapporten. Försäljningen ska redovisas varje år i restaurangrapporten.

Tillståndsavgifter tas ut beroende på ansökans art, t.ex. om det handlar om ansökan om nytt tillstånd, provsmakning, ändring eller utökning av gällande tillstånd. Vid en ansökan av



kombinerade ärenden, tas avgifter ut för varje ärende för sig, dock dubbla debiteringar av avgifter hos samma sökande/tillståndshavare ska inte ske för samma typ av ärende. För gemensamt serveringsutrymme betalas en avgift per gemensam ansökan. Avgiften beräknas efter det sökta tillståndets art och dess tider. Aktuella avgifter finns på Mölnåls Stads hemsida.

## **SERVERINGSTIDER**

### **Rättsregel och lagrum**

Enligt 8 kapitlet 19 § alkohollagen beslutar kommunen om under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Utrymningstiden är senast 30 minuter efter serveringstidens utgång (ej rums-servering på hotell eller minibar på hotellrum enligt 5 §). De normala tidsramarna är mellan 11:00-01:00, om inte annat kommer med kommunens beslut. Av samma kapitel 7 § framgår att skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska stå i förgrunden. Lagen syftar främst till att motverka misshälligheter och olägenheter som onykterhet och oordning vid alkoholservering (8 kap 20 §).

### **Riktlinjer**

De olika typerna av serveringstillstånd kategoriseras på olika sätt, men framför allt efter serveringstiderna. Detta talar om vikten av serveringstider enligt bl.a. alkohollagen och alkoholpolitiken. Av dessa principer framgår att socialt hänseende ska gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Serveringstiderna begränsas av två avgränsningar, nämligen serveringstider under dygnet och serveringens tidsomfattning under kalenderåret (kalendermässigt).

Vid handläggning av varje tillståndsansökan prövas varje fall för sig och det gäller också serveringstiderna. Förutom riktlinjerna, ska flera omständigheter och faktorer beaktas vid prövning av tider för alkoholservering. Dessa kan vara berörda remissyttranden, möjligheter till förekomst av olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, störningar inom närliggande bostadsområden eller andra typer av boenden, och om det kan innebära någon risk för människors hälsa. Särskild hänsyn ska tas vid prövning av serveringstider utanför normaltiden (11:00-01:00).

Evenemang och högtider i närliggande områden kan också påverka beslut om serveringstider för vissa typer av serveringstillstånd. Hänsyn tas även till 8 kap § 17 som begränsar ett serveringstillstånd framför allt efter serveringsställets belägenhet.

Ett exempel på den första avgränsningen är ”pausservering”. Denna typ av servering ska motiveras av sökanden så att det inte kvarstår oklarheter i serveringens tider och dess



karaktär. En pausservering ska ske i foajé till teater eller konsertlokal under en pågående föreställning. Ett annat exempel är serveringstider för Catering vilka vanligtvis ska vara under normaltiden. Det är inte tillåtet med servering före eller efter en föreställning.

Alkoholservering får inte ske i samband med ungdomsevenemang. Tillstånd av denna typ kan också förenas med andra villkor, till exempel att publiken ska i huvudsak vara över 20 år. Krav på kök och matservering gäller inte för bl.a. pausservering.

Den sistnämnda avgränsningen av serveringstider utgör flera typer av serveringstillstånd:

- Stadigvarande serveringstillstånd året runt.
- Stadigvarande serveringstillstånd under viss(a) tidsperiod(er).
- Tillfälligt serveringstillstånd.
- Utökning/ändring av serveringstider.
- Uteservering regleras av säsongen, nämligen från 1 april till 30 september.

I vissa fall kan en provotid tillämpas vid prövning av ansökan om utökning av serveringstider. Sena serveringstider kan också innebära andra villkor, beroende på tillståndets typ och dess tider.

## **ORDNING OCH NYKTERHET**

### **Rättsregel och lagrum**

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. Enligt alkohollagens 1 kap 11 § 2:a stycket anses försäljning av alkoholhaltiga drycker ”servering” om drycken ska förtäras på stället.

Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering.

3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar båda om vikten av ordning där man säljer och/eller serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället.

8 kapitlet 20 § samma lag talar om att personal vid en servering ska se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Alkohollagens 3 kap 9 § talar om åldersgränsen, nämligen 20 år för alkoholhaltiga drycker med undantag för 18 år för folköl.

### **Riktlinjer**

Vid ansvarsfull alkoholservering är måttfullhet, ordning och nykterhet en viktig förutsättning och spelar en central roll i serveringsverksamheten.



Återhållsamhet vid alkoholservering är i största fokus och det ska alltid kontrolleras och noteras vid den yttre tillsynen. Detta för att bl.a. skadeverkningar av alkohol ska förhindras. Kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

Vid rapporter och tips från Polisen om förekommande bråk och onykterheter i direkt närhet av ett serveringsställe kommer saken undersökas av kommunen för att se om det finns samband mellan mängden sålda alkohol till individer och själva problematiken.

Man får inte sälja/servera en hel flaska vin, en hel flaska spritdryck, en hel hink med öl eller andra starka alkoholdrycker till individer liksom till grupper på ett serveringsställe.

Serveringsansvariga på stället ska också ha uppsikt över sina kunders nykterhetsgrad och inte fortsätter sälja mera alkohol till kunder som riskerar orsaka oordning eller är på gränsen att bli fullt berusade.

Vid handläggning av en tillståndsansökan granskas bl.a. motivering och åldersgränser för målgruppen gentemot vilka typer av alkoholhaltiga drycker som ska serveras. Också verksamhetens/evenemangets/föreställningens art jämförs mot de berörda dryckesslagen.

## **UTESERVERING**

### **Rättsregel och lagrum**

Tillstånd för uteservering kan enligt alkohollagen 8 kap 14 § ges för ett avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till ett serveringsställe.

Tiderna regleras av 8 kapitlet 19 § i alkohollagen samt regeringsrättens dom mål nr 7544-07.

### **Riktlinjer**

Serveringstider (tidsintervall under dygnet) till denna typ av tillståndsansökan ska helst beviljas som kortare än för inomhusservering (normalt fram till 23:00). Undantag för detta krav ska motiveras av sökanden. En kortare utrymningstid än 30 minuter, kan krävas för vissa uteserveringar efter omständigheterna. Ett skäl till dessa tidsbegränsningar är att förebygga ev. störningsrisker för omgivningen. I andra fall gäller det 30 minuter efter gällande serveringstids utgång.

I serveringsställen för uteservering ska krav på bra uppsikt och brandsäkerhet uppfyllas.

Av Mölnåls Stads Byggnadsförvaltnings riktlinjer för uteservering framgår allmänt vilka regler som gäller för uteservering inom kommunen. Bland huvudreglerna finns nämligen de markrelaterade avgränsningarna, platsens belägenhet (direkt anslutning till restaurangen),



gångbanemåtten m.m. Vid prövning av serveringstillstånd för uteservering beaktas dessa riktlinjer parallellt med samråd med Stadsbyggnadsförvaltningen. Serveringstillstånd för uteservering kräver att serveringen är avgränsad på alla sidor och har en ingång som måste vara minst 90 cm bred.

Säsongen för uteservering är mellan 1 april och sista mars och detta ska vara en tumregel vid beslut om denna typ av serveringstillstånd, om inte annat motiveras av sökanden. Antal sittplatser bestäms efter serveringens yta. Enligt en annan tumregel ska varje sittande person få 1m<sup>2</sup>.

Bevis om bygglov ska alltid kunna visas upp av sökanden. Rökförbud gäller för inbyggda uteserveringar med väggar och tak.

## **GEMENSAMT SERVERINGSUTRYMME**

### **Rättsregel och lagrum**

Enligt 8 kap 14 § alkohollagen (2010:1622) kan särskilt serveringstillstånd meddelas flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Enligt samma paragraf ska varje tillståndshavare svara för ordning och nykterhet inom det gemensamma serveringsutrymmet, och dessutom för vad som gäller enligt legen under sin serveringsverksamhet.

Vid händelse som kan föranleda återkallelse av detta tillstånd, återkallas enligt 9 kap 18 § 3 stycket, tillståndet i helhet om det inte kan utreds vilken tillståndshavare som är ansvarig för händelsen.

### **Riktlinjer**

En förutsättning gällande gemensamt serveringsutrymme är att de som ansöker om tillstånd har/söker om ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet. Vid ansökan kan flera ansökningar behandlas samtidigt. För olika gällande tillstånd gäller också gällande serveringstider. Möjligheten att få ett sådant serveringstillstånd gäller inte för slutna sällskap. En gemensam ansökan upprättas och lämnas av samtliga sökande.

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd kan inkludera en del av eget serveringsutrymme till det gemensamma serveringsutrymmet, dock får behålla kvar ett eget serveringsutrymme utöver det gemensamma.

Avgränsning av det gemensamma utrymmet ska vara tydlig med möjlighet för en bra uppsikt över hela stället.

Utrymmet ska inte delas med andra restauratörer som saknar serveringstillstånd, utan att ha ansökt det. Förordnade ordningsvakter, bordsservering och/eller personal på den



gemensamma serveringsytan under en pågående servering är andra viktiga krav som kommer att ställas efter bedömning.

Tillsyn av ett gemensamt serveringsutrymme genomförs i enlighet med samma rutiner som gäller för ”yttre tillsyn” och alltefter riktlinjerna.

## **TILLFÄLLIGA TILLSTÅND TILL ALLMÄNHETEN OCH SLUTNA SÄLLSKAP**

### **Rättsregel och lagrum**

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

### **Riktlinjer**

Tillfälligt serveringstillstånd är inte för en regelbunden återkommande serveringsverksamhet utan tillåter tillfälliga serveringstider (under en viss period eller enstaka tillfälle och det till allmänheten eller till ett slutet sällskap (se olika typer av serveringstillstånd).

Vid ansökan av dessa typer av tillstånd gäller allmänt bl.a. kortare handläggningstider med olika ansökningsavgifter. Mindre krav på eget kök och längre serveringstider kan också bli verkligheter vid tillfällig servering till slutna sällskap.

Ekonomisk granskning kan ske i mindre omfattning. Antal sökta tillfälliga tillstånd ska inte vara så många eller så tätt efter varandra som kan övergå till en stadigvarande serveringstid (tillfälliga serveringstillstånd kan sökas av samma sökande för högst 6 gånger per år och lokal och max 2 serveringstillfällen per ansökan).

Slutet sällskap är en begränsad, och i förväg känd grupp av individer som har något eller några gemensamma intressen, exempelvis en förening, klubb, företag eller privat församling o.s.v. Det slutna sällskapet som avses samt antalet deltagare ska alltid vara kända och ska kunna anges före arrangemanget. Tillstånd nekas då medlemskap till slutna sällskapet lösas i entrén till den aktuella tillställningen.

Serveringstillstånd för slutet sällskap kan sökas för året runt, årligen under viss period, för enstaka tillfälle, och även för catering eller vid trafikservering.



## **VILLKOR VID MEDDELANDE AV SERVERINGSTILLSTÅND**

### **Rättsregel och lagrum**

En kommun ska, enligt 9 kap, 7 § utfärda bevis om det tillstånd som kommunen har meddelat. Regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer meddelar närmare föreskrifter om vilka uppgifter ett sådant bevis ska innehålla. Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun, när den meddelar tillstånd, också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar.

### *Övergångsbestämmelser*

Enligt lag (2014:770) om övergångsbestämmelser samt Alkohollagen (2010:1622) ska serveringstillstånd som har meddelats före ikraftträdandet, gälla som serveringstillstånd enligt den nya lagen.

### **Riktlinjer**

Beviljat serveringstillstånd meddelas genom att utfärda och skicka bl. a. ett tillståndsbevis till sökanden. Tillsammans med beviset får sökanden kopia på utredningen samt information om hur man överklagar beslutet.

Under prövningsprocessen sker kontinuerlig kommunikering. Nödvändig information, behov av kompletteringar eller ändringar av ansökan, ytterligare krav och ev. nya kriterier m.m. meddelas sökanden.

Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning/ändring av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal, bolagsändring, ägarbyte m.m. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall för sig.

Förutom det som ovan nämnts, kan ett beslut nämligen villkoras med:

- Antal gäster på serveringsstället,
- Begränsning av servering till endast bordsservering eller endast bordsservering vid vissa evenemang,
- Begränsning av antal gäster på serveringsställe,
- Utbildning för personal vid sen serveringstid, exempelvis utbildning i ansvarsfull alkoholservering.

Även i samband med varje tillsynsbesök lämnas en kopia av berört tillsynsprotokoll och nödvändig information och/eller ev. anmärkning/beslut/straffåtgärd till tillståndshavare.





Mio Saba Sjösten

Socialchef

Anna-Maria Raimer

Kanslichef