



2017-12-21

DNR SAN 156/16-10

Riktlinjer för serveringstillstånd

Allmänt

Social och arbetsmarknadsnämnden har sedan 2015 haft riktlinjer för serveringstillstånd.

Riktlinjerna har inte varit fullständiga varför en vidare genomgång av riktlinjerna behöver göras. I detta dokument redovisas ett förslag till nya riktlinjer som skall föreläggas nämnden under maj månad. Sedan kommer riktlinjerna att redovisas för Länsstyrelsen i enlighet med den begäran man gjort i samband med tillsynsrapport 2016-11-30.

Riktlinjerna redogör för vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter samt vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen.

Syftet med kommunala riktlinjer för alkoholserving är att skapa förutsebarhet för om en etablering som planeras kan ges tillstånd samt lika behandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

Genom riktlinjerna kan kommunen informera allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna ska utgå från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Kommunen ska dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen. Alkohollagen är en skyddslag som finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar.

En utgångspunkt är att skyddet för människors hälsa går före näringspolitiska hänsyn. Riksdagen fattade den 30 mars 2011 beslut om en 5-årig samlad strategi för alkohol-, narkotika-, dopnings- och tobakspolitik, ANDT. Det övergripande målet för ANDT strategin är ett samhälle fritt från narkotika och dopning, med minskade medicinska och sociala skador orsakade av alkohol och minskat tobaksbruk. Tillsynen över försäljning och serving av alkohol bör enligt denna skärpas. Regeringen nämner bland annat följande om intensifierade åtgärder från kommunens sida:

Att ha alkoholpolitiska program som omfattar precisering av begreppet alkoholpolitiska olägenheter och kommunens ambitionsnivå för tillsyn.

Att ha en effektiv tillsyn av företag som serverar eller säljer alkohol.
Att erbjuda utbildning i ansvarsfull alkoholserving för innehavare av serveringstillstånd.
Att samarbeta med polismyndigheten för att motverka illegal alkoholhantering

1. Allmänna förutsättningar för tillståndsgivning

Spritdrycker, vin, annan jäst alkoholdryck samt starköl får inte säljas om det inte föreligger rätt till det enligt alkohollagen. Det krävs tillstånd för försäljning av dessa drycker.

Nämndens riktlinjer för serveringstillstånd uppmärksammar speciellt vad som skall gälla avseende alkoholpolitiska olägenheter, serveringslokalens beskaffenhet, serveringstider, uteserveringar, diskriminering samt tillfälliga tillstånd. Det är, oavsett remissinstansernas yttranden, kommunen som fattar beslut i ärenden som rör serveringstillstånd.

Vid en ansökan om tillstånd att servera alkohol prövas dels den sökandes lämplighet och lokalernas lämplighet. Den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, är avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd. Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd. Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matserving. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer. Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Serveringslokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Trappor, toaletter och dylikt är inte insynade och därmed är de inte serveringsytor.

Den sökande ska ha god vandel och vara väl förtrogen med den svenska alkohollagstiftningen. Med god vandel menas att den sökande ej har brottslig belastning, att han är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna.

När sökande är en juridisk person är det kommunen som bedömer vilka personer som är att betrakta som PBI (personer med betydande inflytande i rörelsen) och som ska prövas utifrån personlig och ekonomisk lämplighet.

Genom obligatorisk remiss till polismyndighet kontrolleras den sökande gentemot polisens belastningsregister.

Innan en ansökan kan beviljas ska sökanden genomföra ett godkänt kunskapsprov hos förvaltningen. Om sökande är en juridisk person eller förening är hälften av de personer med betydande inflytande i rörelsen, och som ska vara aktiva i serveringen, vara de som klarar kunskapsprovet. Det är nämnden som bedömer vilka dessa personer är. Ett serveringstillstånd gäller i de flesta fall tills vidare.

Serveringsstället ska ha ett eget kök och tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Detta betyder att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Det ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Lokalen ska vara registrerad av miljökontoret som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

Allmänna grundsatser för serveringspolitiken har sedan länge varit att ordning och nykterhet ska råda vid servering.

Utöver kraven på sökandens och lokalernas lämplighet kan kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd, om alkoholserveringen kan befaras medföra olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet, eller om det av andra skäl kan

befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för

människors hälsa.

2. Ansökan och handläggning

2.1 Handläggningstider

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

Nämnden strävar efter att hålla så korta handläggningstider som möjligt i ärenden som rör serveringstillstånd, då vi är medvetna om att en ny tillståndshavare vill starta verksamheten så fort som möjligt. Innan beslut fattas ska dock remisser skickas till olika myndigheter. Därefter ska ett tjänstemannaförslag presenteras i nämndens arbetsutskott. Normal handläggningstid för stadigvarande tillstånd och tillfälliga tillstånd till allmänheten är ca 3-4 månader från det att en komplett ansökan har inkommit till myndigheten. Normal handläggningstid för tillfälliga tillstånd till slutet sällskap är vid första ansökningstillfället ca två veckor.

Det som kan förlänga beslutsprocessen är om t ex sökanden inte klarar kunskapsprovet inom rimlig tid. Handläggningstiden är också beroende av gällande delegationsordning. Normalt är handläggningstiden kortare om tjänsteman har delegation att fatta beslut i ärendet.

3. Kommunens informationsskyldighet med mera

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande författningar.

3.1 Riktlinjer

Miljökontoret ger bekräftelse att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning.

Lokaler, som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd, ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt

Serveringsstället ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster och ha en matsal. Ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat från råvara, för-, huvud- och efterrätter, ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Efter klockan 23.00 är det tillräckligt med ett fåtal enklare rätter.

Det ska finnas menyer som innebär att restaurangen verkligen visar att man vill sälja mat. Prisbilden ska vara sådan att mat också erbjuds i praktiken. Trappor, toaletter och dyl. är inte insynade och därmed är de inte serveringsytor.

Sökanden ska genom att avlägga ett prov hos kommunen visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs, för att på ett författningensligt sätt utöva serveringsverksamheten. Om sökande är en juridisk person är det de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen, PBI, och är aktiva i serveringsverksamheten, som ska göra provet.

Förvaltningen ska vid sin prövning av en sökandes kunskaper i alkohollagen använda prov framtagna av Folkhälsomyndigheten. Sökanden har möjlighet att göra tre prov, därefter måste en ny ansökan göras.

För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje delområde som ingår i provet..

Det bör observeras att enligt alkohollagen är det inte möjligt att göra ett prov innan en skriftlig ansökan har inkommit till kommunen.

Förvaltningen anlitar vid behov auktoriserad tolk.

Det anses vara av största vikt att restauranger med

serveringstillstånd har en genomtänkt alkohol- och drogpolicy, för en säker och trygg miljö, både för personal och gäster. Policyn ska vara väl känd av alla berörda.

4. Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap.

Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang. Enligt 8 kapitlet 16 § ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Riktlinjer

Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans. Övriga remissinstanser som kommunen använder vid behov är: skatteverket, kronofogdemyndigheten, räddningstjänsten och miljökontoret (när det gäller serveringstider och eventuella störningsrisker för närboende). Även andra remissinstanser kan förekomma. Genom att skicka remisser till olika myndigheter kontrolleras den sökandes vandel, d.v.s. att den sökande inte är brottsligt belastad, att han/hon är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna (skatter, moms och arbetsgivaravgifter).

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av störningsrisken för närboende ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen.

Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta.

5. Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa, även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Riktlinjer

Det finns enligt alkohollagen ingen generell ”rätt” att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma risken för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende, ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen. Det ska för nämnden vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker. Detta på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl som kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det som här menas med serveringsställets belägenhet är särskilt känsliga områden såsom närheten till skolor eller ungdomsgårdar där ungdomar vistas eller samlas, redan etablerade missbruks- eller brottsbelastade miljöer, utpräglade bostadsområden där buller från serveringsstället kan ge upphov till störningar med mera, och som kan innebära risker för uppkomsten av olika alkoholrelaterade olägenheter.

För att motverka en osund utveckling i samband med alkoholserving ska särskild uppmärksamhet riktas på:

Områden som är särskilt känsliga ur ordnings- och bullersynpunkt. Särskilt känsliga områden i anslutning till ungdoms-, sport- och idrottsmiljöer. Nyetablering i föregående områden ska bedömas restriktivt och serveringsställets verksamhetsinriktning (målgrupp, pub, matrestaurang, nattklubb etc.) ska särskilt uppmärksammas.

6. Nämndens tillsynsverksamhet

Rättsregel

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 § alkohollagen.

Riktlinjer

Förebyggande tillsyn sker genom information och utbildning rörande alkoholserving. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på de krav som alkohollagen ställer, så att brister i verksamheten inte uppstår.

Den *inre tillsynen* sker genom kontakt med andra myndigheter t.ex. skatteverket, polismyndigheten och kronofogdemyndigheten.

Nämndens *yttre tillsyn* sker efter en tillsynsplan där restaurangerna delas in i olika kategorier utifrån deras verksamhet. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens art där t.ex. en nattklubb får tätare tillsyn än en renodlad matrestaurang. Tillsynen kan vara planerad men även händelsestyrd.

Tillsynen sker ofta tillsammans med andra myndigheter, såsom skatteverket, polismyndigheten, miljöenheten, tullverket och räddningstjänsten. Varje deltagande myndighet gör tillsyn utifrån sin egen lagstiftning. Kommunen och polismyndigheten är tillsynsmyndigheter utifrån alkohollagen. Tillsynen kan ske när som helst under den tid som restaurangen är öppen. Framför allt sker besöken under kvällar och nätter. Kommunen tittar främst på ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller minderåriga gäster, att alkohol dricks på de ytor som är insynade som serveringsytor. Toaletter och trappor räknas inte som serveringsytor. Ibland sker en fördjupad kontroll av de alkoholdrycker som säljs så att det inte finns "svartsprit" på restaurangen. Tillsynen omfattar även kontroll av att marknadsföringen av alkoholdrycker på serveringsstället, och i dess omedelbara närhet, sker på ett måttfullt sätt. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom exempelvis kassa och personalkontroll och utförs då oftast i samverkan med skatteverket.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning tillsynen skall kommuniceras med tillståndshavaren.

7. Tillsynsavgifter

Tillsynsavgifter är en kommunal taxa som beslutas av respektive kommunfullmäktige

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen(1991:900).

Riktlinjer

Nämndens avgiftsuttag innehåller dels en fast avgift som är lika för

alla och dels en rörlig schablonavgift som baseras på restaurangens alkoholomsättning. Avgiftsuttaget följer Sveriges kommuner och landstings rekommendationer.

I avgiften för tillsyn ingår naturligtvis den tillsyn som görs av tillståndsenhetens personal direkt ute på restaurangerna. Utöver detta tillkommer flera andra arbetsuppgifter som ingår i tillsynen. Detta är bland annat: service till krögare, rådgivning, utbildning, administration, arkivering, samverkan med myndigheter, kommuner och andra instanser etc knutna till verksamheten.

8. Serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att

motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan. När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Riktlinjer

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan klockan 11.00 och klockan 01.00.

Restaurangernas öppethållande har betydelse för boende i serveringsställets närhet. Det finns även en påtaglig störningsrisk från restauranger med serveringstillstånd utifrån polisens arbete med att upprätthålla ordning och säkerhet. Frågan har både ett folkhälsoperspektiv och en rent alkoholpolitisk betydelse. Vi vet att ökad tillgång på alkoholdrycker oftast leder till en ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar. Ökad alkoholkonsumtion leder också ofta till ett ökat krogrelaterat våld.

Polismyndighetens och miljönämndens yttrande om befarade ordningsstörningar, risk för störning av närboende med mera, tillmäts stor betydelse och läggs till den individuella och samlade bedömningen som tillståndsmyndigheten har att göra. I den bedömningen ska även vägas in restaurangens inriktning. Den inriktning som tillståndshavaren väljer och den profil som skapas för verksamheten, är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och omkring restaurangen.

En individuell prövning enligt alkohollagen måste dock alltid göras, det vill säga det finns ingen generell rätt att få servera alkohol efter normaltiden. Detta innebär

att nämndens restauranger kan ha olika stängningstider beroende på olika förutsättningar.

9) Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas 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 att se till att hålla ordning där man säljer och 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. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Nämnden utgår från att samtliga restauranger med serveringstillstånd arbetar utifrån en ansvarsfull alkoholservering. Detta innebär att det bör finnas en internpolicy för personalen på serveringstället. Eftersom det ligger i samtliga restaurangers intresse att minska berusningsgraden, och därmed komma bort från överserveringar, bör det i policyn framgå om restaurangen har någon gräns om hur stor mängd alkoholdrycker får serveras till en och samma person vid samma tillfälle och om denna gräns gäller från ett visst klockslag.

I begreppet försäljningsställe ingår, förutom serveringslokal inomhus och eventuell uteservering, även närområdet utanför restaurangen inklusive gäst kön.

Alkohollagen ger tillståndsmyndigheten möjlighet att besluta om speciella föreskrifter

och villkor. Vanligtvis kan det vara att förordnade ordningsvakter ska tjänstgöra, att enbart bordsservering får ske, att inga spritdrycker får serveras under vissa tider eller att servering inte får ske under vissa evenemang eller vid ungdomlig publik.

Enligt 8 kap 20 § ska vid servering av alkoholdrycker ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Nämnden anser inte att det är förenligt med kravet på måttfullhet att servera större mängder alkohol vid ett och samma tillfälle till en person eller en mindre grupp människor, då denna typ av servering är svår att överskåda konsekvenserna av. Servering ska skötas av serveringspersonal och får inte överlåtas till gäster för självservering. Som exempel kan nämnas servering av

helflaskor med spritdryck, s.k. ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande.

Enligt alkohollagen har 8 kap 21 § följande lydelse: ”På ett serveringsställe får åtgärder inte vidtas i syfte att förmå någon gäst till inköp av alkoholdrycker”.

Detta

innebär att tillfälliga prissänkningar på alkoholdrycker, så kallade Happy Hour, inte får

ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas.

Detta

tolkar nämnden så att om en tillfällig prissänkning görs på spritdrycker, så ska samtliga drycker, d.v.s. även alkoholfria sådana, sänkas i motsvarande grad. Priset på restaurangens matutbud ska alltid sänkas i motsvarande grad som sker på alkoholdrycker. Mängdrabatter på alkohol är inte tillåtet, vilket innebär t.ex. att en stor

starköl ska kosta lika mycket oberoende om gästen köper en eller flera. Priset på spritdrycker bör anges per centiliter. Centiliterpriset ska vara detsamma oavsett mängd för samma varugrupp.

10. Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel dem som bor i närheten av restaurangen. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Riktlinjer

En uteservering ska normalt ligga i direkt anslutning till serveringsstället samt vara fysiskt avgränsad från kringliggande områden där servering inte får förekomma. (Byggnadsnämnden kan ha synpunkter på avgränsningens utformning). Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas bl.a. för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till

alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Enligt alkohollagen gäller samma regler för alkoholservice utomhus som för bedrivande av alkoholservice i övrigt. Detta innebär bland annat att lagad eller på

annat sätt tillredd mat måste kunna tillhandahållas där. Därutöver krävs tillstånd för

användande av offentlig plats enligt ordningslagen eller dispositionsrätt av privat mark.

Serveringspersonal ska stadigvarande tjänstgöra på uteserveringen då

alkoholhaltiga drycker serveras där. Klockan 01.00 anses som normal sluttid.

Tidigare stängningstid ska övervägas när det finns risk för störande av närboende och/eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå.

Serveringsytan utgörs av sittplatser vid bord, på en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen, där enbart bordsservice är tillåten.

Vid musikunderhållning ska ljudnivån på musiken hållas på sådan nivå att närboende inte upplever sig som störda.

11. Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

Riktlinjer

Lokalen, eller platsen för det gemensamma tillståndet som helhet, ska vara överblickbar och vara väl avgränsad. Tillståndsmyndigheten kan komma att meddela särskilda villkor som exempelvis förordnade ordningsvakter, bordsservice och/eller personal på den gemensamma serveringsytan under den tid som service pågår. Denna bedömning sker i samband med ansökan. Vid eventuella överträdelse av alkohollagens regler kan tillståndet för det

gemensamma serveringsutrymmet komma att återkallas.

12. Cateringverksamhet

Rättsregel

I 8 kapitlet 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringsverksamhet för slutna sällskap meddelas stadigvarande serveringstillstånd. Förutsättning för detta är att den lokal där serveringen äger rum vid varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap.

Riktlinjer

Förutsättningar för ett sådant tillstånd är att det ska finnas ett väl utrustat kök för tillredning av mat. På menyn ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Tillståndet gäller i den kommun där ansökan gjorts och beviljats. Om verksamhet ska ske i annan kommun måste en ansökan göras i den aktuella kommunen.

För varje tillfälle som tillståndshavaren ska servera mat och alkoholdrycker ska en anmälan på särskild blankett lämnas till kommunen, tillsammans med ett godkännande från räddningstjänsten, om att lokalen är godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt.

Intyg om godkännande från räddningstjänsten behöver inte lämnas om catering ska ske till privat bostad.

13. Provsbakning

Rättsregel

I 8 kapitlet 6 § framgår att provsmakning av spritdrycker, vin, annan jäst alkoholdryck och starköl kan anordnas vid arrangemang riktade till allmänheten, under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker och den lokal där provsmakningen avses äga rum, kan inom ramen för detta tillstånd anordna provsmakning.

De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Enligt 8 kapitlet 7 § har den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

Riktlinjer

En tillståndshavare med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, vilka utställare som ska finnas på plats, vilka drycker som ska erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljning ska gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.

Det är också möjligt för partihandlare/utställare att erhålla ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Detta tillstånd gäller enbart provsmakning av den eller de drycker tillståndet omfattar. Vid provsmakning av en dryck ges en mycket liten mängd, en matsked eller mindre.

Om det tillfälliga tillståndet missköts kan man inte räkna med att få ett nytt tillstånd vid ett eventuellt nytt ansökningstillfälle. Tillstånd ska endast ges i samband med mässor, antingen renodlade vin-, öl- eller spritdrycksmässor eller om dryckerna är en del av andra produkter som mässan omfattar, exempelvis köksmässor.

De producenter som driver restaurangverksamhet med serveringstillstånd där de serverar de egenproducerade vinerna, eller andra egenproducerade alkoholdrycker, är det tillåtet att inom ramen för detta också erbjuda provsmakning av de egna produkterna.

Den producent som inte har serveringstillstånd ska kunna erhålla ett särskilt tillstånd

för att kunna erbjuda provsmakning. Något krav på matsservering krävs inte.

Däremot

ska sökanden uppfylla krav på lämplighet och laglydnad som vid ansökan om serveringstillstånd.

14. Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar.

Riktlinjer

Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, t.ex. förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.

Nämnden använder sig av möjligheten att besluta om villkor i främst följande fall:

Om ordningsvakter ska finnas på restaurangen och mellan vilka klockslag.

Om enbart bordsservering är tillåten på hela eller delar av serveringsstället.

Serveringspersonal ska stadigvarande tjänstgöra på uteserveringen då gäster som blivit serverade alkoholdrycker uppehåller sig där.

15. Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Rättsregel

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

Tillfälliga tillstånd till allmänheten förekommer oftast i samband med någon form av arrangemang, musik eller kulturellt, liksom vid stora idrottsevenemang. Det handlar

oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av s.k. tältservering etc.

I den nationella handlingsplanen framgår det att samhället måste skapa flera alkoholfria miljöer. Nämnden tolkar detta så att stor restriktivitet

ska råda då tillfälliga serveringstillstånd söks på sådana platser där det inte tidigare har funnits alkoholservering eller där sådan servering kan utgöra ett onaturligt inslag i miljön. Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten bör därför endast i undantagsfall medges på idrottsplatser.

Ett krav vid beslut om tillstånd är att personer som ska vara ansvariga för serveringen ska vara kunniga och lämpliga för uppgiften. Detta kontrolleras via det kunskapsprov som ska göras. Tillståndshavaren ska dessutom vara på plats under

serveringstiden. En förutsättning för tillstånd är att kraven från övriga myndigheter är uppfyllda och att rätten att disponera marken kan styrkas.

I de undantagsfall då tillståndsmyndigheten beviljar ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska följande riktlinjer gälla:

Då det gäller idrotts- eller liknande anläggningar bör tillstånd avseende alkoholservering till allmänheten inte medges i samband med bedrivande av idrott.

Om alkoholservering ändå ska komma ifråga, avses en restauranglokal i avgränsad del av idrottsanläggningen. Alkoholservering medges inte till idrottspublik på läktaren. Stor återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar.

Kraven på intyg för markupplåtelse, brandmyndigheternas godkännande och anmäld livsmedelshantering ska vara uppfyllda.

Tillredd mat ska tillhandahållas. Servering ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta där bordsplatser finns som på en vanlig restaurang. Runt serveringsytan ska finnas acceptabla avgränsningar.

Servering av spritdrycker (starksprit) medges endast i undantag.

Senaste serveringstid är klockan 01.00.

Betryggande tillsyn av serveringen måste garanteras. I denna ingår att servering och konsumtion av alkohol enbart sker inom den avgränsade serveringsytan.

I det tillfälliga tillståndet bör anges det antal personer brandskyddet godkänt lokalen för samt av sökanden angivet antal bordsplatser.

Tillfälliga tillstånd ges högst 12 gånger per år eller för en sammanhängande period av maximalt två månader. Tillfälligt tillstånd ska inte bifallas av tjänsteman i avvaktan på stadigvarande tillstånd.

15.1 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Enligt alkohollagen kan serveringstillstånd meddelas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap.

Det finns inga preciserade krav i alkohollagen avseende kök vid servering till slutet sällskap. Tillredd mat ska dock alltid tillhandahållas.

Det slutna sällskapet ska utgöra en begränsad krets som har något gemensamt intresse man samlas kring, utöver den aktuella tillställningen som tillståndet söks för. Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, t ex genom mottagande av anmälningar. Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.

Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten.

Serveringstider ska prövas utifrån samma kriterier som gäller för tillstånd för servering till allmänheten.

Ansökan och andra dokument ska ha inkommit till myndigheten minst en vecka innan tillställningen/arrangemanget ska äga rum.

15.2 Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen:

Avser ett enskilt tillfälle för i förväg bestämda personer.

Sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än själva kostnaden för inköp av dryckerna.

Äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Observera att samtliga ovan nämnda kriterier ska vara uppfyllda för att få servera utan serveringstillstånd.