



SÖLVESBORGS KOMMUNS FÖRFATTNINGSSAMLING

UTGIVEN AV KOMMUNKANSLIET

Nr 4.9

sid 1 (18)

Dnr
2014/12
2014/275

Gäller fr. o. m.
2014-02-10
2015-01-01

Antagen
Kf 2014-02-10 § 12
Kf 2014-11-24 § 130

RIKTLINJER FÖR SERVERINGSTILLSTÅND



1. Inledning

Enligt 8 kap 9 § alkohollagen (2010:1622) ska Sveriges kommuner tillhandahålla information om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen. Kommunens riktlinjer ska vara utformade på ett sätt som gör att sökande, genom att ta del av riktlinjerna, i förväg kan bedöma om det går att få ett tillstånd eller inte. Förutom riktlinjer upprättar kommunerna även en årlig tillsynsplan som beskriver det planerade tillsynsarbetet.

Alkohollagstiftningen är i första hand en social skyddslagstiftning och dess huvudsakliga syfte och mål är att begränsa alkoholens skadeverkningar. Samhällets alkoholpolitik ska begränsa konsumtionen av alkohol och motverka alkoholskador, detsamma gäller för serveringspolitiken. Samtidigt finns det ett samhälleligt intresse av att det på orten finns restauranger där människor kan samlas och äta och dricka under trivsamma former. Skyddslagstiftningen ska inte utgöra något hinder för den sociala samvaron men i de fall alkoholpolitisk hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska bör det alkoholpolitiska beaktandet ha företräde. Ordning, nykterhet och trevnad ska råda vid servering.

Ett gott samhälle karaktäriseras av frihet för individen att välja sådana levnadsvanor som man själv tycker att man mår bra av, utan att det skadar andra. Samhället har ett ansvar för att genom olika medel stödja detta val i hälsobringande riktning. Kommunens olika verksamheter och näringslivet lyfts fram som exempel på vilka som kan bidra till goda levnadsvanor. Inom näringslivet nämns restaurangnäringen som särskilt ansvarig för att undvika att underåriga får tillgång till tobak och alkohol.

Den 22 december 2010 beslutade regeringen om propositionen 2010/11:47 En samlad strategi för alkohol-, narkotika-, dopnings- och tobakspolitiken vilken antogs av Riksdagen den 30 mars 2011 med följande övergripande mål: ”Ett samhälle fritt från narkotika och dopning, med minskade medicinska och sociala skador orsakade av alkohol och ett minskat tobaksbruk.” Strategin syftar till att underlätta statens styrning av stödet på ANDT-området. Tillvägagångssättet anger mål, inriktning och prioriteringar för samhällets insatser under åren 2011-2015. Strategin är utformad med sju långsiktiga mål där Sölvesborgs kommuns alkoholhandläggare bland annat arbetar med en effektiv och samordnad tillsyn för att uppfylla första målet; ”Tillgång till narkotika, dopningsmedel, alkohol och tobak ska minska.”

Kommunen är som tillstånds- och tillsynsmyndighet ansvarig för att se till att restaurangnäringen lever upp till alkohollagens regler, särskilt när det gäller att undvika att underåriga får tillgång till alkohol. Tydliga riktlinjer är en del av detta ansvar. Som grund för bedömning och tolkning av alkohollagen följer Sölvesborgs kommun Folkhälsomyndighetens rekommendationer om hur de olika bestämmelserna i alkohollagen ska tillämpas. I Sölvesborgs kommun är kommunstyrelsen ansvarig för tillståndsgivningen medan barn- och utbildningsnämnden ansvarar för tillsynsfrågorna. Tillstånds- och tillsynsärenden ska enligt alkohollagen handläggas av kommunens alkoholhandläggare. Riktlinjerna finns även tillgängliga för allmänheten på kommunens hemsida.



2. Sölvesborgs kommuns riktlinjer för alkoholservice

2.1 Riktlinjer vid ansökan

En ansökan om serveringstillstånd granskas utifrån alkohollagens bestämmelser. Enligt 8 kap 12§ alkohollagen får serveringstillstånd endast tilldelas den som kan uppvisa personlig och ekonomisk lämplighet för utövande av verksamheten. Vidare framgår det i alkohollagens 8 kap 15§ att serveringsstället måste ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten samt tillhandahålla tillredd mat med undantag för paus- och provsmakningstillstånd. Serveringsstället ska även vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd avslås trots att de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är tillfredsställda om serveringen kan befaras orsaka missförhållanden i frågor om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får aldrig bifallas utan att ett yttrande från polismyndigheten har inhämtats. Samma sak gäller för tillfälliga tillstånd där arrangemang är riktade mot allmänheten. Polismyndighetens yttrande är med andra ord av stor vikt när det gäller ordningsläget i området. Miljöförbundets bedömning i frågor om risken att störning uppkommer för närboende är också av betydelse i tillståndsprövningen särskilt vid bedömning utanför den så kallade normaltiden kl. 11.00–01.00.

Alkoholservice ska ingå i ett seriöst sammanhang. Särskild måttfullhet ska iaktas vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang och tillställningar som främst riktar sig till ungdomar. Verksamheter som sexklubbar, arrangemang eller uppträden med naket inslag, till exempel striptease, beviljas inget serveringstillstånd. Detsamma gäller för drogliberala rörelser.

Det är tillståndshavaren som ansvarar för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringsstället. Diskriminering på grund av kön, sexuell läggning, funktionsnedsättning, nationellt eller etniskt ursprung eller könsöverskridande identitet kan vid en fällande dom leda till återkallelse av serveringstillstånd. Sölvesborgs kommun ska verka för att motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök och med detta förhindra att någon blir särbehandlad och exempelvis nekas inträde till restauranger.

Det är också tillståndshavaren som ska se till att det finns ett tillstånd för offentlig tillställning enligt ordningslagen (1993:1617) då detta krävs. I ett sådant tillstånd kan antalet förordnade ordningsvakter regleras om Polismyndigheten anser det vara befogat. Kopia på det gällande tillståndet ska dessutom alltid inges till kommunens tillstånds- och tillsynsenhet.

2.2 Olika typer av serveringstillstånd och drycker

I alkohollagen förekommer det olika serveringstillstånd som antingen är stadigvarande eller tillfälliga och inriktade mot allmänheten eller ett slutet sällskap. Mer utförlig information om vilka handlingar som ska bifogas för respektive serveringstillstånd går att utläsa på kommunens hemsida. Viktigt att tänka på är att den som söker ett serveringstillstånd enligt alkohollagen måste vara minst 20 år gammal och både personligt och ekonomiskt skötsam.

Följande tillstånd kan sökas:

- Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten
- Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap



- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap
- Servering till allmänheten för gemensamt serveringutrymme
- Trafikservering till allmänheten
- Pausservering
- Provsmaakningsservering
- Cateringtillstånd

För dem som har stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten finns det även möjlighet att ansöka om:

- Stadigvarande eller tillfällig förlängning av serveringstid.
- Stadigvarande eller tillfällig utökning av serveringsyta.

2.2.1 Undantag från tillståndsplikten

Undantag från tillståndsplikten görs om samtliga av följande kriterier är uppfyllda, servering ordnas

1. vid ett enstaka tillfälle till vissa i förväg bestämda personer,
2. utan vinstintresse och utan kostnader för deltagarna än själva kostnaden för inköp av dryckerna, samt
3. i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

2.2.2 Olika drycker

Definitioner av alkoholdrycker förtydligas i alkohollagen. Sprit är en vätska som framställs genom destillering eller annan kemisk process som innehåller alkohol. Begreppet vin förbehålls en dryck som har framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Till vin ska även räknas vin som i produktionen har tillsats spritdryck framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som understiger 22 %. Drycker som framställs genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar benämns andra jästa alkoholdrycker. Öl är en jäst dryck som produceras genom torkat eller rostad malt.

Vid servering av alkoholdrycker ska serveringspersonal se till att måttfullhet iakttas och att störning på grund av oordning eller onykterhet undviks. Det är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholservering enligt 8 kap 20 §, att servera helflaskor med spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotbrickor, drinkvagn eller liknande. Om till exempel helflaskor med spritdrycker förekommer får denna dryck endast serveras genom bordsservering, dvs. att serveringspersonalen serverar drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar flaskan på bordet. Alternativt att personal ständigt finns på plats intill sällskapet för att överblicka alkoholförtäringen.

2.3 Handläggningstider

Enligt 5§ alkoholförordningen (2010:1636) 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 av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader.



Ansökan om tillstånd görs på en särskilt utformad ansökningsblankett vilken kan hämtas hos eller rekvideras från alkoholhandläggaren. Blanketten finns även tillgänglig på kommunens hemsida. Till ansökan ska bifogas de handlingar som enligt anvisningarna efterfrågas. Ett tillståndsärende kan inte avgöras förrän ansökningshandlingarna är kompletta och ansökningsavgiften är betald. Det är sökandens ansvar att se till att handlingarna är fullständiga. Ansökningshandlingar skickas till:

Sölvesborgs kommun
Kommunkansliet
Alkoholhandläggaren
294 80 Sölvesborg

TYP AV ANSÖKAN	HANDLÄGGNINGSTID
Ansökan om nytt serveringstillstånd	12 veckor
Förändring av befintligt serveringstillstånd, till exempel utökad tid eller utvidgad yta	6 veckor
Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, exempelvis under festivaler, vid pausservering och vid provsmakning	6 veckor
Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd för slutet sällskap	10 arbetsdagar
Servering till allmänheten för gemensamt serveringutrymme	12 veckor
Trafikservering	12 veckor
Catering	10 arbetsdagar

2.4 Ansökningsavgift

Enligt 8 kap. 10 § alkohollagen ska en ansökan om serveringstillstånd göras skriftligen. Kommunen får ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige.

Ansökningsavgiften faktureras sökande och ska betalas innan serveringstillstånd kan beviljas. Avgiften återbetalas inte i de fall då en ansökan avslås. Uppgifter om ansökningsavgifter går att hitta på kommunens hemsida eller hos kommunens alkoholhandläggare.

2.5 Hantering av ansökan

1. Ansökan inkommer, diarieförs och blir en offentlig handling.
2. Debiteringsunderlag för ansökningsavgiften upprättas och en faktura skickas till sökanden.
3. Remisser upprättas och skickas till berörda instanser som normalt sett ska inkomma med ett yttrande till kommunen inom 10 arbetsdagar.
4. Kunskapsprov avläggs vid behov.



5. Handläggningen startar med att alkoholhandläggare sammanställer yttranden, granskar handlingar, begär komplettering, besöker serveringslokalen och samtalar med sökande om olika frågor om detta behövs.

6. Informationen sammanställs i en utredning som leder till ett beslut alternativt ett tillståndsbevis. Ett delegationsbeslut upprättas också, vilket redovisas för kommunstyrelsen vid nästkommande sammanträde.

7. Alkoholhandläggaren skickar tillståndsbevis och beslutshandlingar till sökande, Folkhälsomyndigheten, Länsstyrelsen och till övriga myndigheter som berörs.

2.5.1 Remissyttranden

Vid ansökan om serveringstillstånd inhämtar tillstånds- och tillsynsenheten yttranden från olika instanser som är av vikt för tillståndsprövningen.

Polismyndighetens yttrande ska enligt 8 kap 11§ alkohollagen inhämtas vid en provning av stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som för slutet sällskap. Yttrande ska även inhämtas vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett arrangemang av endast obetydlig omfattning. Enligt 8 kap 16§ alkohollagen ska i motsvarande fall de lokaler som används för servering vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt, med den skillnaden att något undantag för arrangemang av obetydlig omfattning inte görs. Även vid provning av tillfälligt serveringstillstånd i slutet sällskap kan remissyttrande inhämtas.

Polismyndigheten

I alkohollagen föreskrivs att polismyndighetens yttrande ska inhämtas och väger därför tungt vid kommunens bedömning av villkoren för serveringstillståndet och vilka bestämmelser som ska gälla. Polismyndigheten yttrar sig i frågor om;

1. Vandel
2. Sökt serveringstid
3. Ordningsstörningar vid serveringsstället
4. Krav på förordnade ordningsvakter
5. Tillstånd till offentlig tillställning (danstillstånd)

Alkohollagen ställer höga krav på tillståndshavarens personliga skötsamhet.

Vid användning av mark till uteservering eller vid annat nyttjande av allmän mark ska polismyndighetens tillstånd sökas. När detta har erhållits ska en kopia skickas in till kommunens tillstånds- och tillsynsenhet.

Räddningstjänsten

Prövning av brandsäkerhet görs av Räddningstjänsten. Lokaler där serveringstillstånd gäller ska vara lämpliga för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandskyddskravet, som tidigare bara gällde lokaler med stadigvarande tillstånd till allmänheten, innefattar nu även lokaler med stadigvarande servering till slutna sällskap (8 kap 16§ alkohollagen). Räddningstjänsten gör också en personantalsbedömning utifrån den ritning som visar serveringslokalen i färdigt skick avseende bordsavdelning, eventuell scen och antal platser vid bord. Det är därför av stor vikt att inlämna en skalenlig och riktig ritning i varje ärende så att underlag finns för brandskyddskonsult och räddningstjänst att göra en regelrätt uppskattning.



Eftersom matkravet finns i alkohollagen ska serveringsstället vara försett med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering.

Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd där samlingsstält ska nyttjas, exempelvis under festivaler eller liknande ska sökande inkomma med en ifylld anmälningsblankett för samlingsstält och även uppvisa ett aktuellt godkännandebevis för tältduken. I det fall sökande ska använda sig av gasol ska även en anmälningsblankett för detta ändamål upprättas och skickas till Räddningstjänsten innan serveringstillstånd kan beviljas.

Miljöförbundet

Miljöförbundet är ytterligare en remissinstans som kommunen hämtar yttrande ifrån bland annat för att tillförsäkra att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Kommunen får då bland annat uppgifter om vilken typ av verksamhet anläggningen är registrerad för. Vid varje granskning av ett nytt serveringstillstånd och vid en avgörande expansion av verksamheten i en existerande restaurang ska tillstånds- och tillsynsenheten ta hänsyn till om ansökan kan befaras orsaka missförhållanden i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. För att kunna göra en tillfredsställande prövning av dessa faktorer skickas bland annat remiss till miljöförbundet som ombeds ta ställning till risk för missförhållanden i samband med den sökta verksamheten, en åsikt kring den sökta serveringstiden samt eventuellt andra hinder som skulle kunna förorsaka särskild risk för människors hälsa, exempelvis bullerstörning.

Skatteverket

För att kontrollera sökandes ekonomiska förhållanden inhämtar tillståndsmyndigheten information från Skatteverket som yttrar sig i frågor om;

1. Restföringar
2. Betalningsuppmaningar
3. Beslut om kontrollavgift
4. Inkomst av kapital, över- och underskott av näringsverksamhet, inkomst av tjänst, förekomst av F-skattsedel samt huruvida företrädare för bolaget har deklarerat eller inte.

Alkohollagen ställer höga krav på tillståndshavarens ekonomiska skötsamhet.

2.5.2 Kunskapsprov

För att kunna bedöma sökandes personliga lämplighet för att inneha ett serveringstillstånd måste ett kunskapsprov avläggas. Kunskapsprov för serveringstillstånd, med undantag för paus- och provsmakningsservering, innefattar fyra delmoment. Prov som avser ansökan om tillstånd för stadigvarande servering till allmänheten och för stadigvarande cateringverksamhet för slutna sällskap består av 60 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till allmänheten och för stadigvarande servering till slutna sällskap ska bestå av 44 frågor. Prov som avser ansökan om tillstånd för tillfällig servering till slutna sällskap ska bestå av 28 frågor. Kunskapsprov för pausservering och för provsmakning av alkoholdrycker omfattar tre delmoment. Provet består av 28 frågor.



Sölvesborgs kommun ska använda sig av prov framtagna av Folkhälsomyndigheten för prövning av sökandes kunskaper i alkohollagstiftningen.

Kunskapsprovet kan utföras muntligen eller med hjälp av tolk om sökande inte behärskar något av de språk som provet erbjuds på eller om sökande har påtagliga läs- eller skrivsvårigheter som kan styrkas. Tiden för proven är högst 90 minuter och vid muntligt prov eller användning av tolk högst 120 minuter. Sökande har sammanlagt tre tillfällen på sig att klara provet därefter avskrivs ansökan. Sökanden har i detta fall möjlighet att inkomma med ny ansökan för att få göra provet ytterligare tre gånger, om så önskas.

Kunskapsprovet finns tillgängligt på fyra språk, svenska, engelska, arabiska och franska och är uppdelat i fyra delmoment:

1. Alkoholpolitik
2. Bestämmelser om servering
3. Bestämmelser om tillsyn
4. Bestämmelser om mat och utrustning

För ett godkänt resultat måste sökande ha minst 75 % rätt svar i varje delmoment.

Undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprovet:

1. Tidigare har avlagt prov och har tillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan.
2. Inte har tillstånd men som högst tre år före en ny ansökan inges har avlagt godkänt kunskapsprov som minst motsvarar den nya ansökan.
3. Inte har avlagt prov men som i samma kommun har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan och vars kunskaper det inte finns några skäl att ifrågasätta, eller
4. Inte har avlagt prov men som i annan kommun har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan och kan dokumenteras flera års erfarenhet utan anmärkningar.

Kommunen kan hindra en sökande från att genomgå prov om hans eller hennes uppträdande är sådant att det inte är möjligt att genomföra provet på ett tillförlitligt sätt.

2.5.3 Serveringsansvarig personal

Det är endast den som är anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av bemanningsföretag som får anlitas som kök- och/eller serveringspersonal eller för uppgifter som rör ordning och nykterhet. Undantag gäller dock för ordningsvakter som är förordnade enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter och i vissa fall även restaurangelever.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften. I övrigt finns ingen åldersbestämmelser för serveringspersonalen enligt alkohollagen. Tillstånds- och tillsynsenheten i Sölvesborgs kommun ser gärna att anmäld serveringsansvarig personal ska ha genomgått utbildningen Ansvarsfull alkoholservering eller motsvarande. I samarbete med Länsstyrelsen i Blekinge län erbjuder Sölvesborgs kommun utbildning i Ansvarsfull alkoholservering (AAS). Utbildningen vänder sig till tillståndshavare och serveringspersonal på restauranger i hela Blekinge. Målsättningen är att all serveringspersonal ska genomgå denna utbildning som erbjuds vid två tillfällen varje år.



2.6 Serveringstider

Bestämmelserna i 8 kap. 19 § alkohollagen om serveringstider syftar till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning.

Normal serveringstid i Sölvesborgs kommun är mellan klockan 11.00 – 01.00. Efter särskild prövning kan serveringstid till klockan 02.00 medges, då skickas bland annat remiss till polismyndighet och miljöförbund för att kontrollera så att inga olägenheter med den senare ansökta serveringstiden förekommer. När det gäller ansökan om tillfällig utökning av serveringstiden är det en förutsättning att tillståndshavaren bedriver stadigvarande serveringsverksamhet för att kunna beviljas en tillfällig utökning. Det ska alltså vara fråga om enstaka tillfällen och inte regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfällig utökad serveringstid fler än 10 gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare tid inkomma för prövning.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

2.7 Alkoholpolitiska olägenheter

Enligt alkohollagens 8 kap 17 § kan serveringstillstånd vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter ur alkoholpolitisk synvinkel. Med alkoholpolitiska olägenheter avses att en etablering av en restaurang med serveringstillstånd eller utökad rätt till servering för en befintlig restaurang riskerar att medföra problem för samhället. Problemen kan vara av social, alkoholpolitisk eller ordningsmässig art. Kommunen måste alltid bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Exempel på alkoholpolitiska olägenheter kan vara:

1. De fall där polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
2. De fall där miljöförbundet avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället.
3. De fall där kommunen har kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående tillståndshavaren/sökandens personliga och/eller ekonomiska lämplighet.
4. Serveringstillstånd ska inte heller medges till sexklubbar, arrangemang eller uppträden med naket inslag, till exempel striptease eller till uttalat drogliberala rörelser.
5. Ansökningar i områden där nya/ytterligare serveringstillstånd kan befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter. Kommunen ska särskilt beakta närhet till idrottsplatser, skolor och annan verksamhet som berör barn och ungdom.
6. Ansökningar som avser alkoholserving i och/eller i närheten av idrottsanläggningar ska särskilt beaktas. Alkoholserving till idrottspublik på läktare tillåts inte. Om serveringstillstånd ska komma ifråga ska en restaurang finnas i en avgränsad del av idrottsanläggningen.

Om en eller flera av ovanstående faktorer föreligger kan serveringstillstånd vägras även om alkohollagens övriga krav är uppfyllda.

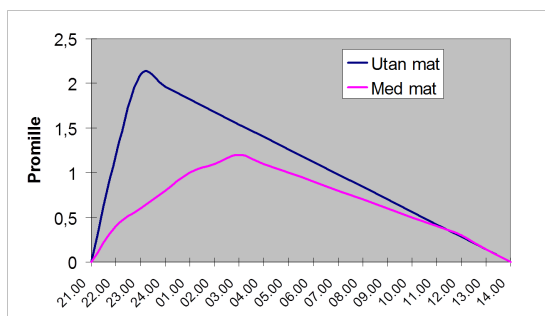
2.8 Kökskrav och matutbud

I 8 kap 15§ alkohollagen finns bestämmelse om vilka krav som ställs på serveringsställets kök och matutbud. Det finns olika krav beroende på vilken typ av serveringstillstånd det är fråga om.



Matservering är ett elementärt krav för att kunna erhålla och behålla ett serveringstillstånd. Ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt erbjuder lagad eller på annat sätt tillredd mat under hela serveringstiden. Med "lagad eller tillredd" mat innebär att råvaror på något vis har förädlats. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet inskränkas till ett mindre antal enklare rätter, exempelvis i form av en pubmeny. Det ska råda en god standard över den allmänna köksutrustningen. Ny matlagningsteknik, som till exempel sous-vide-teknik, ska inte omöjliggöra en restaurang från att få serveringstillstånd. Utrustningen måste dock hålla en viss nivå. Som exempel anges i prop. 2009/10:125 s. 103 att en vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn för uppvärmning av prefabricerade maträtter fortfarande inte är att anse som tillräcklig utrustning.

En cateringverksamhet måste också ha tillgång till ett eget kök för tillredning av mat för att få ett stadigvarande serveringstillstånd. Köket måste dock inte vara beläget i den kommun ansökan avser. Vid tillfällig servering och vid servering till slutna sällskap finns inget kökskrav, serveringsstället ska dock kunna tillhandahålla sina gäster tillredd mat.



Diagrammet visar den stora skillnaden mellan att dricka på tom mage

2.9 Uteservering

Serveringstillstånd kan beviljas för uteservering då den är anlagd i direkt anslutning till befintligt serveringsställe med serveringstillstånd. Uteserveringen ska vara ett klart avgränsat område och serveringsansvarig personal ska kunna överblicka området för att kunna upprätthålla en tillfredsställande tillsyn över serveringsytan. Serveringstillstånd kan beviljas med villkor om bordsservering i de fall det anses nödvändigt med hänsyn tagen till överblickbarheten på serveringsområdet. Serveringsytan på en uteservering ska bestå av sittplatser vid bord. Inbyggda uteserveringar med väggar och tak omfattas enligt tobakslagen av rökförbud. För att en serveringsyta ska räknas som uteservering, och rökning därmed vara tillåtet, ska luft fritt kunna passera så att det motsvarar utomhusmiljöer. Miljö- och hälsoskyddsmyndighetens krav för att serveringsytan ska räknas som uteservering är antingen att taket är helt öppet eller att väggarna till 50 procent är öppna.

Markupplåtelse ska ha beviljats av kommunen eller privat värd, för gatumark krävs även polismyndighetens tillstånd. Kommunen ska även ha meddelat bygglov för uteserveringen. Uteserveringen ska uppfylla miljöförbundets krav på livsmedelshandling. Lagad mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.



Serveringstiden på uteserveringar följer den serveringstid som gäller inomhus. Om alkoholpolitiska olägenheter i form av ordningsstörningar uppstår kan serveringstiden för uteserveringen begränsas. I de fall restaurangen har en uteservering med permanent bygglov kan serveringstillstånd för uteserveringen medges året runt efter särskild prövning. Särskild hänsyn ska då tas till polismyndighetens, räddningstjänstens och miljöförbundets yttranden.

2.10 Tillfälligt tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Enligt 8 kap 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. Kravet på matutbud för tillfälligt tillstånd och för servering i slutet sällskap framgår av 8 kap 15 § tredje stycket.

2.10.1 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan beviljas för servering vid evenemang som vänder sig till allmänheten, vid pausservering och provsmakning.

Det är en förutsättning för tillfällig servering att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan gälla allt från stora till små festivaler och även enstaka evenemang. Precis som för ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska sökande vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår i alkohollagens 8 kap. 12 §. Detta innebär att tillstånds- och tillsynsenheten skickar ut remisser till berörda myndigheter och kallar dessutom sökande till ett kunskapsprov om detta krävs. Nedan uppräknade punkter ska vara uppfyllda för att ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska kunna beviljas:

1. Sökande ska ha medgetts markupplåtelse alternativt rätt att förfoga över markytan/lokalen.
2. Miljöförbundets bestämmelser vad gäller livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
3. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna erbjudas (ej vid paus- och provsmaknings-tillstånd).
4. Serveringen ska utövas inom en avgränsad serveringsyta, med ett tillräckligt antal sittplatser.
5. Tillfredsställande tillsyn över serveringen måste säkerställas.
6. Servering av spritdryck bör inte beviljas i samband med festivaler och liknande tillställningar med undantag av servering till slutna sällskap inom ramen för arrangemanget.

Informationen sammanställs i en utredning som leder till ett tillståndsbevis/beslut. Alkoholhandläggaren expedierar sedan tillståndsbeviset/beslutet till sökande, Länsstyrelsen, Folkhälsomyndigheten och till övriga myndigheter som berörs.

Vid tillfällig servering till allmänheten kan villkor om särredovisning av all försäljning av mat, dryck samt såld volym av alkoholdrycker meddelas. Denna redovisning ska ske på en särskilt



utformad blankett för restaurangrapport och inkomma till tillstånds- och tillsynsenheten enligt den angivelse som eventuellt framgår i tillståndsbeviset.

2.10.2 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad grupp av personer med någon form av ömsesidigt intresse, exempelvis föreningar, företag eller liknande, där personerna som ska delta är kända på förhand. Dessa personer ska innan tillställningen börjar finnas noterade på en gästlista eller liknande som kan visas upp för tillstånds- och tillsynsenheten om detta efterfrågas. Det ska med andra ord inte gå att lösa medlemskap i entrén till ett slutet evenemang. För servering till slutet sällskap får det inte vara ett arrangemang som uppfattas som offentlig enligt ordningslagen. Sökande får med andra ord inte annonsera om dessa evenemang till allmänheten i tidning eller i andra sociala medier utan endast direkt till de personer som berörs. Flera slutna sällskap tillsammans kan aldrig utgöra ett slutet sällskap.

Tillredd mat måste kunna tillhandahållas, i ansökan ska sökande ange vilken typ av mat som kommer att serveras. Ett skäligen påslag ska göras på inköpspriset av alkoholdryckerna. Sökande av tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap måste också kunna uppvisa kunskaper i alkohollagen genom att avlägga ett kunskapsprov om detta krävs. Remiss till polismyndigheten och miljöförbundet kan skickas om ansökan avser serveringstid efter kl. 01.00 eller om tveksamheter i övrigt föreligger.

2.11 Gemensamt serveringsutrymme

I alkohollagens 8 kap 14 § andra stycket finns det möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme, det vill säga att tillståndshavarna kan få tillstånd att servera på samma yta.

Gemensamt serveringsutrymme kan exempelvis förekomma vid festivaler och i köpcentra på så kallade mattorg. Vid en ansökan gäller det då att:

- Varje restaurang ska ha ett eget serveringstillstånd med den sökta serveringstiden, det är dock möjligt att ansöka om eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.
- Alla tillståndshavare ska tillsammans ansöka om gemensamt serveringsutrymme.
- Serveringsutrymmet ska vara överblickbart och klart avgränsat från omgivningen med staket eller liknande avskärmning.
- Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringsutrymmet.
- Kommunen kan komma att förordna om ordningsvakter och/eller bordsservering om det bedöms att behov för detta föreligger.
- Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.
- Mat ska finnas tillgängligt under hela serveringstiden.



2.12 Trafikservering till allmänheten

Enligt 8 kap 1 § alkohollagen ska serveringstillstånd som avser servering i inrikestrafik på fartyg, luftfartyg eller järnvägståg (trafikservering) meddelas den kommun där det företag som vill bedriva serveringen har sitt säte, eller där den personen som vill bedriva serveringen har sin hemvist. Har företaget inte säte inom landet, meddelas tillstånd av Stockholms kommun.

2.13 Paus- och provsmakningstillstånd

För paus- och provsmakningstillstånd krävs det inte någon lagad mat. Alkoholserveringen får dock bara ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konstlokal och utbudet får endast bestå av öl och vin. Restriktivitet för beviljande av pausserveringstillstånd ska gälla vid ungdomsarrangemang.

Vin- och whiskymässor eller liknande arrangemang där det förekommer provsmakning av alkohol är företeelser som har kommit att bli allt vanligare i takt med ett ökat intresse för kvaliteten på olika alkoholdrycker. Vid provsmakning av alkoholhaltig dryck ges normalt en mycket liten mängd, oftast motsvarande en matsked eller mindre. Enligt 8 kap. 6 § alkohollagen får anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid tillställningar riktade till allmänheten beviljas under förutsättning att:

1. arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som inkluderar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum.
2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erjudas.

Tillståndshavare som avses i första stycket 1 ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Enligt 8 kap 7 § alkohollagen 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.

2.14 Serveringstillstånd för cateringföretag

Enligt 8 kap. 4 § alkohollagen ska den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för 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.

När ett bolag ansöker om cateringstillstånd görs en fullständig prövning av sökandes vandel och ekonomi. Vid denna typ av ansökan krävs inte att bolagets cateringkök är beläget i samma kommun som ansökan avser. Med catering menas här servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som antingen äger rum i förhyrd lokal eller i hemmet. Bolaget kan efter meddelat tillstånd anmäla catering till tillstånds- och



tillsynsenheten som då endast kontrollerar att lokalen uppfyller Räddningstjänstens krav på brandsäkerhet för den sökta verksamheten.

3. Övrigt

3.1 Marknadsföring

Enligt alkohollagens 7 kap. 1 § ska särskild måttfullhet iakttas vid marknadsföring av alkoholdrycker till konsumenter. Reklam- eller annan marknadsföringsåtgärd får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol. Marknadsföring får inte rikta sig särskilt till eller skildra barn eller ungdomar som inte har fyllt 25 år.

Det förekommer på många serveringsställen så kallad Happy Hour, vilket enligt Folkhälsomyndigheten, är en acceptabel marknadsföring i de fall då serveringsstället marknadsför att Happy Hour även inkluderar mat och alkoholfria drycker. Huvudregeln är att vid prisreducering på alkoholdrycker måste även prisnedsättning ske på utbudet i övrigt när detta marknadsförs. När ett serveringsställe saluför nedsatt pris på alkohol måste det även framgå att nedsättningen gäller hela verksamhetens utbud, allt från mat och övrig dryck till entré och garderob. Det är alltså inte tillåtet att endast marknadsföra en prisreducering av alkoholdrycker. Marknadsföring av alkoholdrycker får aldrig vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk.

För mer detaljerad information kring marknadsföring av alkoholdrycker besök gärna Konsumentverkets hemsida eller kontakta kommunens tillstånds- och tillsynsenhet.

3.2 Alkohol- och drogpolicy på restaurangen

För att underlätta det praktiska och vardagliga arbetet med alkoholservice på en restaurang kan restaurangägare tillsammans med sin personal utforma en alkohol- och drogpolicy. I policyn kan riktlinjer skrivas ner för att få en trivsamt miljö på restaurangen. Dessa riktlinjer kan gälla gentemot gästerna, de anställda och i förhållande till gäster.

När policyn är antagen kan den sättas upp i till exempel entrén, baren, garderoben och på toaletten för att tydliggöra för gästen vilka regler som gäller på restaurangen. En tydlig policy underlättar för den anställde i de fall diskussioner med gäster uppstår, den anställde kan hänvisa till policyn som stöd för det han eller hon säger. Exempel på riktlinjer kan vara följande: onyktra gäster avvisas, vi serverar ej underåriga, hot och våld mot personal och gäster medför avvisning och/eller polisanmälan.

När det gäller anställda kan policyn innebära riktlinjer för hur man ska uppträda gentemot gäster, vilka skyldigheter man har som anställd, vilka krav arbetsgivaren kan ställa på de anställda. Vidare kan policyn innehålla ett förtydligande av vilka skyldigheter som ligger på den anställde och vilka som ligger på arbetsgivaren. Arbetsgivaren kan ställa kravet att om den anställde bryter mot policyn kan detta ytterst leda till att anställningen ifrågasätts. Exempel på riktlinjer kan vara följande: den anställde får inte förtära alkohol under arbetstid, den anställde ska avstå från användning av narkotika, efterfester i serveringslokaler är inte tillåtna.



Kommunens tillstånds- och tillsynsenhet kan vara en samtalspartner när restaurangägare utformar en alkohol- och drogpolicy för sin verksamhet.

4. Kommunens tillsynsverksamhet

Folkhälsomyndigheten bedriver enligt 9 kap. 1 § alkohollagen den centrala tillsynen över efterlevnaden av alkohollagen som ska stödja den tillsyn som utövas av länsstyrelsen och kommunerna genom upplysning, utbildning och underrättelse. Länsstyrelsen är i sin tur regional tillsynsmyndighet som bland annat har till uppgift att bistå kommunerna med råd och stöd i deras verksamhet samt utöva tillsyn över kommunernas tillståndsgivning och tillsyn.

Kommunen har enligt alkohollagen 9 kapitel 2,3 §§ tillsynsansvar för de ytor där servering samt marknadsföring av alkoholhaltiga drycker förekommer. För att tillämpa denna bestämmelse arbetar Sölvesborgs kommun med tre tillsynsformer:

Förebyggande tillsyn är inriktat på upplysning och utbildning, exempelvis undervisning i Ansvarsfull alkoholservering som kommunen erbjuder vid två tillfällen varje år. Sölvesborgs kommun ingår dessutom i nätverksgruppen Glasklart som är en samverkan mellan Blekinges krogar och myndigheter. I detta forum strävar samtliga parter mot att få ett väl fungerande samarbete i frågor som rör servering och tillstånd.

Sölvesborgs kommun genomför dessutom en inre tillsyn vid ansökan om serveringstillstånd. Detta sker på ett administrativt plan i form av remisser och underrättelser från myndigheter som polisen, räddningstjänsten, miljöförbundet och skatteverket. Detta är en granskning som genomförs för att kontrollera om den sökande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Kraven på personlig och ekonomisk lämplighet kvarstår även efter det att tillstånd har beviljats, vilket gör att tillstånds- och tillsynsenheten även granskar befintliga tillståndshavare. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande bevakning av serveringsställenas marknadsföring av alkoholdrycker i annonser, sociala medier och dylikt.

När kommunens tillstånds- och tillsynsenhet kommer på besök för att kontrollera att serveringsställenas verksamhet bedrivs i enighet med alkohollagens bestämmelser genomförs en yttre tillsyn. Vid vart yttre tillsynstillfälle upprättas en skriftlig dokumentation, en tillsynsrapport, som sammanfattar besöket. Denna rapport diarieförs och skickas sedan till berörd tillståndshavare. Samordnad tillsyn kan också ske vilket innebär att kommunen tillsammans med andra myndigheter som polisen, skatteverket, länsstyrelsen, miljöförbundet och/eller räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Antalet tillsynsbesök varierar beroende på vilken verksamhet restaurangen bedriver. Ett nöjesställe får fler besök än vad en mer renodlad restaurang får. Detta eftersom en mer ungdomlig publik ofta rör sig på nattklubbar och barer. Dessa verksamheter har också ofta en större omsättning av alkoholdrycker.

Tillstånds- och tillsynsenheten upprättar i början av varje år en tillsynsplan som omfattar kommunens samtliga serveringstillstånd till allmänheten. Efter upprättandet fastställs planen av kommunens IFO-chef.

4.1 Tillsynsavgift

Enligt 8 kapitel 10 § alkohollagen har kommunen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har serveringstillstånd. Detta är en taxa som har fastställts av kommunfullmäktige och som betalas årligen. Utöver den fasta avgiften ska den som innehar ett serveringstillstånd varje år



betala en rörlig avgift som baseras på försäljning av alkohol. Omsättningen redovisas årligen i en restaurangrapport som går att hämta på kommunens hemsida eller hos tillstånds- och tillsynsenheten.

Information om de olika avgifterna finns att tillgå på kommunens hemsida eller hos kommunens alkoholhandläggare.

4.2 Sanktioner

Enligt 9 kap 17 § alkohollagen får en kommun meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade försummelser, en varning om denne inte:

1. fullgör de krav som gäller för tillståndets meddelande, eller
2. följer de regler som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

En kommun ska, enligt 9 kap 18 § alkohollagen, återkalla ett tillstånd om

1. tillståndet inte längre används,
2. det med tillståndshavarens vetskap har figurerat brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har agerat, eller
3. tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande handling, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de omständigheter som föranlett varningen har rättats till.

Erinran är en ny påföljds möjlighet som har införts i samband med uppdateringen av alkohollagen (2010:1622) och som kan nyttjas vid lindrigare förseelser. I allvarigare fall, dock inte i sådan grad att återkallelse synes nödvändig, ska istället varning utfärdas. Det kan till exempel handla om upprepade förseelser som inte åtgärdas av tillståndshavaren eller brister i ekonomisk och/eller personlig lämplighet. Om tillståndshavaren tidigare har erhållit en eller flera varningar som inte rättats till ska tillstånds- och tillsynsenheten överväga att återkalla serveringstillståndet. Vid en sådan bedömning ska hänsyn tas till varnings-/varningarnas karaktär samt vilken tid som har förseglat mellan de inträffade händelserna. Det kan dock förekomma situationer då återkallelse kan ske med omedelbar verkan, utan att någon varning har utfärdats tidigare, detta enligt alkohollagen 9 kap 18 § som nämnts i rutan ovan.

Vad gäller gemensamt serveringsutrymme kan ett sådant tillstånd återkallas om ordningsstörning förekommer, vilket innebär att varje tillståndshavare då har rätt att avgränsa sin egen serveringsyta.



5. Sölvesborgs kommuns riktlinjer för detaljhandel med folköl

5.1 Inledning

Vad är folköl?

Folköl är detsamma som öl klass II. Folköl är en maltdryck med en alkoholhalt mellan 2,25-3,5 % (öl med högre volymprocent kallas för starköl).

5.2 Försäljningsregler

5.2.1 Anmälningsskyldighet

Det finns inte något särskilt tillstånd att söka för den som vill utöva försäljning/servering av folköl. Däremot ska en anmälan om verksamheten göras till den kommun där försäljning/serveringen sker. Anmälan görs på särskild utformad blankett som går att hämta hos tillstånds- och tillsynsenheten alternativt på kommunens hemsida.

5.2.2 Egenkontroll

Den som bedriver detaljhandel eller servering av folköl ska enligt lag utföra särskild tillsyn över försäljningen/serveringen. För denna tillsyn ska det finnas ett lämpligt program utformat för verksamheten, ett egenkontrollprogram. Programmet ska arbetas fram av den som är ansvarig för butiken/serveringsstället där det tydligt framgår hur denne tillsammans med övrig personal ska arbeta för att rättsreglerna följs. Anmälningssblankett tillsammans med egenkontrollprogram ska skickas in till kommunen innan försäljning/servering påbörjas.

5.2.3 Åldersgräns

Folköl får inte säljas/serveras till någon som är under 18 år eller till någon som man misstänker ska överlämna drycken till en annan person som ännu inte fyllt 18 år (langning). Det är den som lämnar ut folkölen som ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder. Varje försäljnings/serveringsställe ska ha minst en tydlig skylt om åldersgränsen 18 år i anslutning till kassan.

5.2.4 Marknadsföring

Marknadsföring av folköl ska, precis som för andra alkoholdrycker, vara måttfull och får inte vara påträngande, uppsökande eller på något vis uppmana till bruk.

5.2.5 Krav på mat vid försäljning/servering av folköl

För att försäljning samt servering av folköl ska vara tillåten är det en förutsättning att ett tillräckligt brett matutbud finns tillgängligt. En butik ska kunna erbjuda ett flertal olika livsmedelsprodukter som till exempel, mejerier, charkvaror, torrvaror, grönsaker, frukt, konserver och djupfrysta varor. Som livsmedel räknas även pizzor, piroger, smörgåsar samt



portioner av hämtmat. Övriga produkter som kan finnas i en butik som exempelvis godis, glass, lättdrycker och kex anses inte vara matvaror. På ett serveringsställe där folköl erbjuds ska det finnas enklare förtäring att tillgå. Folkölen ska dessutom förvaras bakom expedieringskassan och öppnas samt serveras av personal på plats. Det är alltså inte tillåtet för en gäst att ta med sig folköl från ett renodlat serveringsställe utan den ska förtäras på plats.

6. Sanktioner

Kommunen kan förbjuda detaljhandel med eller servering av folköl eller delge en varning om reglerna inte följs. Förbud kan meddelas för antingen sex eller tolv månader, beroende på om lagöverträdelsen upprepas eller anses som en allvarlig underlåtelse.

7. Tillsyn

I Sölvesborgs kommun är det Barn- och utbildningsnämnden som ansvarar för den omedelbara tillsynen över bestämmelserna om försäljning/servering av folköl. Tillsynen utövas av kommunens tillstånds- och tillsynsenhet som ska hålla register över försäljnings/serveringsställen uppdaterade, ta emot anmälningar samt handlägga sanktionsärenden. Varje anmält försäljnings/serveringsställe ska få minst ett årligt tillsynsbesök. Tillstånds- och tillsynsenheten ska årligen upprätta en tillsynsplan som beskriver det planerade tillsynsarbetet. Denna tillsynsplan ska återsändas till ansvarig nämnd för redogörelse av det utförda tillsynsarbetet. Varje tillsynsbesök ska dokumenteras i form av en tillsynsrapport som diarieförs och skickas till försäljningsställets/serveringsställets ägare.

7.1 Tillsynsavgift

Kommunen har rätt att ta ut en tillsynsavgift av den som bedriver försäljning/servering av folköl. Detta är en taxa som har fastställts av kommunfullmäktige och som betalas årligen. Information om de olika avgifterna finns att tillgå på kommunens hemsida eller hos kommunens tillstånds- och tillsynsenhet.