

Riktlinjer för alkoholserving till allmänheten och slutet sällskap

Reglemente

Kommunala beslut som utöver kommunallag och andra författningar styr och reglerar kommunala verksamheter. Innefattar Nämndreglementen, Delegeringsordningar, Bolagsordningar, Ågardirektiv, Föreskrifter, Kommunala taxor och avgifter.

Policy

Anger principer och värdegrundsbaserat förhållningssätt och tjänar som vägledning inom det aktuella området.

Plan

Beskriver strategier för arbetet med utvecklingen av Värnamo som kommun, och utvecklingsarbete inom kommunens organisation.

Åtgärdsplan

Anger konkreta åtgärder, tidsramar och ansvar.

Riktlinje

Beskriver hur förvaltning bedriver den befintliga verksamheten, eller ett visst område, så att den bedrivs effektivt och med god kvalitet.

Fastställd av: Samhällsbyggnadsnämnden

Dokumentet gäller från: 27 februari 2019, § 55

Dokumentet gäller för: Värnamo kommun

Dokumentansvarig: Samhällsbyggnadsnämnden

Revideras: Vart fjärde år eller vid behov

Följs upp: Av alkoholhandläggare

Innehållsförteckning

1.	Inledning.....	4
1.1.	Kommunala riktlinjer för alkoholservice.....	4
1.2.	Syftet med riktlinjerna för alkoholservice	4
1.3.	Hur riktlinjerna ska användas	4
1.4.	Alkohollagen – en skyddslag.....	4
1.5.	Ursprunget till de kommunala riktlinjerna	5
1.6.	Olika myndigheters roll	5
2.	Ansökan och handläggning	6
2.1.	Kommunens informationsskyldighet.....	6
2.2.	Olika typer av serveringstillstånd	6
2.3.	När behövs inget serveringstillstånd?.....	7
2.4.	Ansökningsavgifter för serveringstillstånd.....	7
2.5.	Handläggningstider vid ansökan och anmälan	7
2.6.	Hur en utredning om serveringstillstånd går till	8
2.7.	Remissyttranden	9
2.8.	Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet & andra själ	10
2.9.	Utbildning i ansvarsfull alkoholservice	11
3.	Riktlinjer för alkoholservice	12
3.1.	Serveringstider.....	12
3.2.	Serveringsyta och uteservice.....	12
3.3.	Matutbud och lättdrycker.....	13
3.4.	Införselbud av alkoholdrycker på ett serveringsställe	14
3.5.	Gemensamt serveringsutrymme	14
3.6.	Lokalens lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt	15
3.7.	Ordning och nykterhet	15
3.8.	Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	17
3.9.	Tillfälliga serveringstillstånd	17
4.	Kommunens tillsynsverksamhet	18
4.1.	Förebyggande tillsyn	19
4.2.	Inre tillsyn.....	19
4.3.	Yttre och samordnad tillsyn.....	19
4.4.	Avgifter för serveringstillstånd.....	20

1. Inledning

1.1. Kommunala riktlinjer för alkoholservering

Möjligheten att få serveringstillstånd styrs av reglerna i alkohollagen (2010:1622) och beviljas i den kommun där sökanden vill bedriva sin verksamhet. Kommunen ansvarar också för tillsynen över att restaurangerna följer reglerna i alkohollagen. Därför anser lagstiftaren att det är mycket viktigt att kommunerna har tydliga riktlinjer som redogör för:

- Vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter, samt
- Vilken hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen.

De kommunala riktlinjerna är politiskt förankrade och beslutas av nämnden. Riktlinjerna finns tillgängliga för allmänheten på kommunens hemsida och de ska spegla kommunens uppfattning och ambitionsnivå. Riktlinjerna revideras regelbundet; året efter valår eller oftare vid behov.

1.2. Syftet med riktlinjerna för alkoholservering

Tankarna bakom riktlinjerna är att skapa:

- Förutsebarhet för om en etablering som planeras kan få tillstånd, samt
- Likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

Genom riktlinjerna informerar kommunen allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna utgår ifrån lagens regler som i vissa fall ger utrymme för kommunen att utveckla sin egen tolkning och alkoholpolitik. Kommunen får dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen. Riktlinjerna får inte heller vara så långtgående att de får karaktären som normgivning.

1.3. Hur riktlinjerna ska användas

Genom riktlinjerna informeras handläggare, verksamhetsutövare och allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Det räcker dock inte för en kommun att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om serveringstillstånd, utan det måste också föreligga konkreta omständigheter som talar mot beviljandet. Det kan exempelvis handla om förutsättningar som framkommer ur polisens eller skatteverkets remissyttranden.

1.4. Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar, såsom överkonsumtion av alkoholdryck och alltför tidig alkoholdebut. Kravet på ordning och nykterhet har också en framskjuten plats i lagstiftningen.

En utgångspunkt för lagstiftaren och kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitisk hänsyn. Innebörden av detta är att kommunen kan neka en sökanden serveringstillstånd om det anses föreligga en risk för människors hälsa om serveringstillstånd skulle meddelas. Exempelvis kan kommunen neka en sökanden ett serveringstillstånd om denne planerar att servera alkoholdrycker i en lokal bredvid ett behandlingshem för missbruk.

Det finns ett tillägg i alkohollagen som särskilt framhåller serveringens geografiska läge. Det är till exempel viktigt att ta hänsyn till om lokalen är i ett bostadsområde, vid en skola eller fritidsgård. Det beror på att dessa miljöer ofta är särskilt utsatta för alkoholrelaterade olägenheter.

1.5. Ursprunget till de kommunala riktlinjerna

Innan den gamla alkohollagen (1994:1738) trädde i kraft 1995 var kommunerna remissinstans till länsstyrelserna som fattade beslut om serveringstillstånd. Kommunerna hade kommunalt veto och kunde avslå en ansökan om serveringstillstånd utan att behöva motivera varför. Även senare fick kommunerna begränsa serveringstillstånden, om de kunde innebära olägenheter för bland annat ordning och hälsa. Kommunerna behövde dock motivera avslagsbesluten och kommunens beslut kunde också överklagas till förvaltningsdomstolen.

Kommunerna fick i uppdrag att utarbeta alkoholpolitiska program med kriterierna för kommunernas bedömning. Syftet var att tydliggöra vad som gällde i kommunen för de som ville ansöka om serveringstillstånd.

1.6. Olika myndigheters roll

Kommunerna utreder och beslutar om serveringstillstånd och utövar tillsammans med polismyndigheten tillsyn över att alkohollagen och anslutande föreskrifter följs.

Kommunen arbetar också förebyggande och med inre tillsyn av restauranger och andra verksamheter med serveringstillstånd, så att tillståndshavare hela tiden uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande. Om omständigheterna för någon tillståndshavare ändras kan de medföra att kommunen måste starta ett tillsynsärende och eventuellt meddela någon form av sanktion; erinran, varning eller i allvarigare fall återkallelse.

Länsstyrelsen är regional tillsynsmyndighet och har bland annat till uppgift att biträda kommunerna med råd och stöd i deras verksamhet samt utöva tillsyn över kommunernas tillståndsgivning och tillsyn. Länsstyrelsen anordnar också nätverksträffar för kommunernas alkoholhandläggare samt utbildningar för handläggare och beslutsfattare.

Folkhälsomyndigheten har till uppgift att utöva tillsyn på nationell nivå. Detta ska ske för att garantera att all försäljning av alkoholdrycker sker på ett ansvarsfullt sätt samt att lagar och bestämmelser på alkoholområdet följs. En metod för att säkerställa detta är bland annat genom att varje år genomföra en kontroll via restaurangrapporter.

Folkhälsomyndigheten ger bland annat ut föreskrifter och allmänna råd, ansvarar för kunskapsproven för att säkerställa att kraven på tillståndshavares kunskap är lika i Sverige samt ansvarar för ett centralt register över samtliga serveringstillstånd.

2. Ansökan och handläggning

2.1. Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

Kommunen har enligt alkohollagen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter.

Riktlinjer

Detta dokument syftar till att klargöra och sprida information om vilka riktlinjer som tillämpas i Värnamo kommun. Mer information finns att hämta på kommunens hemsida www.varnamo.se; bland annat blanketter för ansökan och exempel på policys för restauranger.

2.2. Olika typer av serveringstillstånd

Servering till allmänheten

- Servering till allmänheten (alkohollagen 8:2)
- Servering till allmänheten, gemensamt serveringutrymme (alkohollagen 8: 14 2st)
- Trafikservering till allmänheten (alkohollagen 8:1)
- Pausservering (alkohollagen 8:15)
- Provsbakning egen tillverkad alkoholdryck (alkohollagen 8:7)

Servering till slutet sällskap

- Servering till slutna sällskap (alkohollagen 8:2)
- Servering till slutna sällskap – catering (alkohollagen 8:4)
- Trafikservering till slutet sällskap (alkohollagen 8:1)

Serveringstillstånd kan gälla året runt eller årligen under en viss period, så kallade stadigvarande serveringstillstånd. Serveringstillstånd kan även avse en enstaka tidsperiod (en sammanhängande period om längst tre månader) eller ett enstaka tillfälle (exempelvis en dag eller en helg, max tre (3) dagar i följd), så kallade tillfälliga tillstånd.

För att ett sällskap ska räknas som slutet krävs medlemskapet är känt i god tid före arrangemanget och krav finns på minst ett gemensamt intresse eller annat tydligt samband mellan medlemmarna.

2.3. När behövs inget serveringstillstånd?

Om vissa förutsättningar är uppfyllda kan servering av alkoholdrycker ske utan serveringstillstånd. Förenklat kan sägas att serveringstillstånd inte krävs om serveringen:

- Avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,
- Sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än inköp av dryckerna (självkostnadspris), samt
- Äger rum i en lokal där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Alla tre punkter ska vara uppfyllda samtidigt. I annat fall behövs serveringstillstånd för servering av alkoholdrycker. Som ett exempel kan sägas att en förening planerar en medlemskväll där de önskar servera alkohol till medlemmarna. Föreningen har köpt in alkoholdrycker för 10 kronor per flaska och planerar att servera medlemmarna alkoholen till samma pris. Dessutom ska medlemmarna få betala en anmälningsavgift för att föreningen ska ha koll på vilka som kommer. I detta fall krävs ett serveringstillstånd eftersom det tillkommer en merkostnad för medlemmarna; anmälningsavgiften.

2.4. Ansökningsavgifter för serveringstillstånd

Värnamo kommuns aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida, www.varnamo.se. Ansöknings- och tillsynsavgifterna grundar sig på självkostnads- och likställighetsprincipen och är fastställda av kommunfullmäktige i Värnamo kommun.

2.5. Handläggningstider vid ansökan och anmälan

Rättsregel

En kommun ska fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra (4) månader från det att en fullständig ansökan har inkommit till kommunen. En ansökan är fullständig då samtliga handlingar som efterfrågats vid ansökan har kommit kommunen till handa. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra (4) månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

Nämndens ambition är att varje ansökan ska handläggas så skyndsamt det är möjligt med hänsyn till omständigheterna.

Som regel kan sägas att ärenden där serveringstillstånd beslutas av nämnden tar längre tid och ärenden där beslutet är delegerat till alkoholhandläggaren går fortare. Detta beror dels på utredningen för de ärenden som tas upp i nämnden ofta är mer omfattande samt att nämnden endast sammanträder en gång per månad (med undantag för juli månad). För att erhålla serveringstillstånd i tid till öppning eller det speciella eventet rekommenderar vi därför alla sökanden att vara ute i så god tid som möjligt.

Kommunens målsättning är att samtliga beslut om serveringstillstånd ska kunna fattas inom tre (3) veckor. Beslut om stadigvarande serveringstillstånd kan ta längre tid, då nämnden endast sammanträder en gång per månad, men målsättningen ska ändå vara att beslut ska vara fattat så nära in på tre (3) veckor som möjligt och som högst inom sex (6) veckor.

Anmälningar behöver komma in till kommunen senast två (2) veckor i förväg. Förutom anmälan om betydande förändringar av ägarförhållanden (PBI-personer) som ska anmälas i så god tid som möjligt, men helst fyra (4) veckor i förväg. Senast samma dag om förändringen inte har varit känd sedan tidigare.

2.6. Hur en utredning om serveringstillstånd går till

Nedan följer en generaliserad tidsplan över hur en utredning om serveringstillstånd går till. Observera att tidsplanen kan förändras om det framkommer eller tillkommer nya uppgifter under handläggningens gång.

- Ansökan diarieförs och blir en allmän handling.
- Handläggningen påbörjas direkt. Faktura skickas ut till sökanden. Observera att ansökningsavgiften inte betalas tillbaka vid avslag (undantaget tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten) eller om ansökan dras tillbaka.
- Remisser skickas ut till remissinstanserna, vilka har 14 dagar på sig att avge sina yttranden.
- Eventuellt kunskapsprov genomförs hos alkoholhandläggaren i kommunhuset. Observera att ansökan inte är komplett innan samtliga kunskapsprov är godkända.

När samtliga handlingar kommit in från sökanden och yttranden från samtliga remissinstanser inkommit sker följande:

- Handläggningen startar. Alkoholhandläggaren sammanställer yttranden, granskar handlingar, besöker serveringslokaler och kök samt för samtal med sökanden om olika frågor. Ibland behövs kompletteringar av handlingar.
- Informationen sammanställs i en utredning.
- Sökanden får del av utredningen för kommunikering. Rättning av eventuella fel görs.

Alkoholhandläggaren har delegation på till exempel beslut om tillfälliga serveringstillstånd och beslut kan som regel fattas såhär långt. Utredning för exempelvis stadigvarande serveringstillstånd går vidare enligt nedan:

- Utskick av ansökan till samhällsbyggnadsnämndens ledamöter.
- Samhällsbyggnadsnämnden fattar beslut. När protokollet är justerat får sökanden del av beslutet, vilket tar minst en vecka.
- Tillståndsbevis skrivs ut och detta sänds tillsammans med beslutshandlingar till sökanden, folkhälsomyndigheten, länsstyrelsen i Jönköpings län, polismyndigheten, skattekontoret i Värnamo och räddningstjänsten. Serveringstillståndet registreras i folkhälsomyndighetens tillståndsregister av alkoholhandläggaren.
- Samtliga handlingar arkiveras.

2.7. Remissyttranden

Rättsregel

Enligt alkohollagen måste kommunen hämta in polismyndighetens yttrande vid en prövning av ett serveringstillstånd. Undantag kan endast göras för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap som inte består av fler än 20 personer.

De lokaler som används för stadigvarande servering ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta vid handläggningen av en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd. Bestämmelser om brandskydd i övrigt finns i lagen (2003:778) om skydd mot olyckor.

Riktlinjer

Yttranden från andra myndigheter är mycket viktiga vid tillståndsprövning och samhällsbyggnadsnämnden inhämtar regelmässigt uppgifter från remissinstanser. Vilka remisser som skickas är beroende av vilken typ av serveringstillstånd som är aktuellt. Remiss skickas alltid till polismyndigheten och i de flesta fall till räddningstjänsten. Tillståndsmyndigheten har möjlighet att göra företags- och personupplysningar via en upphandlad tjänst vid namn CreditSafe, detta medför att remisser inte lika ofta skickas till skatteverket och kronofogdemyndigheten numera. Att livsmedelstillstånd finns kontrolleras alltid med livsmedelsinspektör, med undantag för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap.

2.7.1. Remissyttrandenas innehåll

Polismyndigheten

Om sökanden är lämplig att inneha alkoholserving, eventuella hinder av ordningskaraktär för den sökta verksamheten (till exempel närboendestörningar eller trafikstörningar) samt ställningstagande till sökt serveringstid.

Uppgifter efterfrågas om vandel (anmärkningar) mot sökande och personer med betydande inflytande (PBI).

Räddningstjänsten

Huruvida serveringsstället är lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt gällande utrymningsvägar, släckredskap, tillstånd för till exempel gasolhantering etc.

Räddningstjänsten kontrollerar även om lokalen har ett brandskydd som är anpassat för det personantal som verksamheten söker serveringstillstånd för.

Miljöavdelningen

Om lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Om besök har gjorts i restaurangen efter registrering och vad som eventuellt framkommit då. Om lagad mat kan tillhandahållas i tillräcklig omfattning i förhållande till restaurangens storlek. Andra eventuella hinder för den sökta verksamheten.

Om det föreligger risk för olägenheter på grund av serveringsställets läge eller på grund av den sökta serveringstiden (närboendestörningar).

Skatteverket

Om bolaget och dess företrädare har skött sin ekonomiska bokföring och deras skuldsituation. Uppgifter hämtas på bolaget, sökande/ägare och PBI.

Kronofogdemyndigheten

Om sökanden eller det bolag denne företräder har betalningsanmärkningar, har brutit i skyldighet att erlägga skatter eller sociala avgifter alternativt är föremål för exekutiva åtgärder. Finns det registreringar ska dessa redovisas.

Övriga instanser

Ibland händer det att yttranden inhämtas från andra instanser. Det kan exempelvis vara en annan kommun om den sökande har verksamhet där, andra förvaltningar inom den egna kommunen eller bolagsverket.

2.8. Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet & andra själ

Rättsregel

Kommunen får enligt alkohollagen 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.

Riktlinjer

Remissinstansernas yttrande, främst från polismyndigheten och miljöavdelningen, har stor betydelse. Nedan följer exempel på faktorer som påverkar utredning och beslut av serveringstillstånd:

- **Störningar för omgivningen (närboendestörningar)**
Restauranger som ligger i bostadsområden ger ökad risk att störa nattvilan för närboende. Centralt belägna bostäder får dock räkna med någon mera störning än bostäder i rena bostadsområden.
- **Hög restaurangtäthet**
Det kan påverka den allmänna ordningen och laglydnaden om tätorten redan har många serveringstillstånd och det är styrkt att det inte finns underlag för fler restauranger med alkoholservering i området, kan serveringstillstånd vägras vid nyetablering. Även frekvent förekomst av oordning och onykterhet som har anknytning till allt för stor nöjesverksamhet kan påverka om ytterligare serveringstillstånd kan beviljas.
- **Restaurangens inriktning**
Kommunen kan vägra serveringstillstånd om restaurangen är allt för inriktad på alkoholförsäljning, till exempel ren pubverksamhet. Serveringstillstånd kan även vägras om restaurangens meny är allt för begränsad.

- **Kända geografiska problemområden**

Serveringstillstånd kan vägras i områden som är kända för problem med till exempel social utslagning och missbruksproblematik. På samma sätt kan serveringstillstånd vägras om restaurangen ligger i nära anslutning till boende för personer med alkoholberoende, behandlingshem till exempel.

- **Ungdomshänsyn**

Serveringstillstånd kan vägras om serveringen befaras öka konsumtionen av alkoholdrycker hos ungdomar; till exempel om restaurangen är placerad i närheten av ungdomsgårdar, skolor och andra platser där ungdomar samlas.

Nämndens uppfattning är att servering kan ske i lokaler som samutnyttjas, men endast på tider då det inte förekommer någon verksamhet riktad mot ungdomar i lokalen.

- **Idrottsanläggningar**

Alkoholservering bör i allmänhet inte ske i idrottsanläggningar. Kommunens uppfattning är att alkohol och idrott inte hör ihop. Alkoholförsäljning bör inte heller finansiera idrottsverksamhet. Kommunen förespråkar emellertid inte ett absolut alkoholförbud på alla idrottsanläggningar utan en övergripande lämplighetsbedömning görs i varje enskilt fall. Det kan röra sig om exempelvis en konsert, en motortävling, jubileumsfest eller liknande och det inte pågår barn- och ungdomsverksamhet samt att det i övrigt bedöms som lämpligt.

- **Serveringstillstånd i anslutning till trafikleder**

Försiktighet bör råda vid beviljande av serveringstillstånd i trafiknära serveringar, då onykterhet och oordning kan leda till uppenbara risker för olyckor.

2.9. Utbildning i ansvarsfull alkoholservering

Värnamo kommun anordnar i samarbete med Gnosjö, Gislaveds, och Vaggeryds kommun utbildning i ”Ansvarsfull alkoholservering” 1-2 ggr/år.

Målgrupp är tillståndshavare, restaurangernas serveringspersonal och ordningsvakter.

Dessa utbildningar brukar vara väldigt uppskattade av deltagarna då de känner sig tryggare på sin arbetsplats när de har fått en ordentlig utbildning gällande vilka rättigheter och skyldigheter de faktiskt har.

Riktlinjer

Från och med den 1 januari 2018 är den en rekommendation och ett önskemål att samtliga personer som anmäls som serveringsansvariga till kommunen genomgår utbildning i ansvarsfull alkoholservering. Utbildning från gymnasieskolans hotell- och restaurangprogram anses likvärdig. Därefter önskas att personalen uppdaterar utbildningen minst vart fjärde år.

3. Riktlinjer för alkoholservering

3.1. Serveringstider

Rättsregel

Det är skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet som är utgångspunkten vid prövning av serveringstider. Bedömningen om serveringstider är alltid individuell för varje serveringsställe, vilket då bland annat innebär att vilka serveringstider en konkurrent har inte påverkar bedömningen för din ansökan.

Riktlinjer

Kommunens utgångspunkt är att serveringstillstånd kan beviljas mellan klockan 11.00 – 01.00, vilken är den så kallade normaltiden. Varje ansökan prövas individuellt och polisens samt miljöavdelningens yttranden har mycket stor betydelse för bedömningen.

Om ett nytt serveringsställe beviljas serveringstid senare än 01.00 förenas alltid serveringstillståndet med en prøvotid om minst sex (6) månader.

Exempel på faktorer som kan påverka nämndens bedömning är:

- Risken för närboendestörningar vid sena serveringstider.
- Längre öppethållande ökar risken för ökad konsumtion av alkoholdrycker som i sin tur bidrar till ökat våld.
- Polisens och miljöavdelningens yttranden och bedömningar.

Tillfälligt utökad serveringstid

Kommunen kan även fatta beslut om tillfälligt utökad serveringstid för restaurangverksamhet som har stadigvarande serveringstillstånd. Förfarandet och bedömningen är densamma som vid prövningen av serveringstider generellt, dock kan bedömningen vid slutna sällskap vara något mindre restriktiv.

3.2. Serveringsyta och uteservering

Rättsregel

Enligt alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat område. När en sökande lämnar in sin ansökan ska därför de serveringsytor som önskas uppges, vilket anges i ansökan samt genom en så kallad planritning där serveringsytorna är inritade.

Alla serveringsytor måste vara överblickbara. Det innebär att ytor som köket, omklädningsrum eller loger, toaletter eller andra liknande ytor aldrig kan omfattas av ett serveringstillstånd. Om nämnden gör den bedömningen att en serveringsyta är svår att överblicka för serveringspersonalen kan serveringstillståndet villkoras med exempelvis bordsservering eller med att serveringspersonalen hela tiden måste cirkulera i lokalen.

Uteservering

En uteservering måste finnas i direkt anslutning till serveringsstället eller i dess omedelbara närhet. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus samt även villkora om vilken tid som uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är oftast risken för närboendestörningar.

I det fall kommunen inte har villkorat speciella tider för uteserveringen, gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Riktlinjer för uteserveringar

- **Tider**

Den vedertagna perioden för uteserveringar är från den 1 april till den 31 oktober. Avvikelser kan förekomma.

Nämndens uppfattning är att extra vikt ska läggas vid bedömningen av serveringstider utomhus. Utgångspunkten är därmed att den serveringstid som beviljas utomhus är mellan klockan 11.00 – 24.00. Varje ansökan behandlas dock alltid individuellt och stor vikt läggs vid polisens och miljöavdelningens yttranden.

- **Utformning**

En uteservering ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Avgränsningen ska vara tydlig och gärna bestå av staket.

- **Tillgänglighet**

Uteserveringen ska vara tillgänglig för alla, även för personer med nedsatt rörelse- och/eller orienteringsförmåga.

- **Markupplåtelse**

När fastighetsägaren upplåter marken krävs ett avtal som ger rätt att disponera marken för uteservering. Uteservering på allmän plats kräver tillstånd av polismyndigheten.

3.3. Matutbud och lättdrycker

Rättsregel

För att kunna meddelas ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten krävs att tillståndshavaren har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen och erbjuder gästerna lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter; förrätter, huvudrätter och efterrätter, men efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Lättdrycker ska finnas att tillgå i ett tillfredsställande urval och omfattning.

Riktlinjer

I mindre kommuner är det väldigt ovanligt att det kommer nya gäster som vill äta en hel måltid under den senare delen av kvällen och det är därför svårt att motivera kravet av restaurangerna att tillhandahålla en full meny med fullt bemannat kök fram till klockan 23.00 alla dagar i veckan. Från klockan 21.00 kan det därför anses räcka om restaurangen kan erbjuda gästerna minst en förrätt, ett vegetariskt alternativ (inte enbart sallad eller annat tillbehör), minst en kötträtt, minst en fiskrätt och minst en efterrätt.

Efter klockan 23.00 räcker det att erbjuda enklare rätter, dock inte enbart snacks som nötter eller chips.

Vad gäller lättdrycker så är det inte tillräckligt att serveringsstället erbjuder gästerna vatten eller läsk. Det krävs att det finns minst ett alkoholfritt alternativ per alkoholdryck/slag som erbjuds till försäljning.

3.4. Införselförbud av alkoholdrycker på ett serveringsställe

Rättsregel

På ett serveringsställe med serveringstillstånd gäller förbud för förtäring och förvaring av andra alkoholdrycker än de som serveras på serveringsstället. Med andra ord är det förbjudet för gästerna att ta med sig sin egen alkoholdryck. Dessa förbud gäller inte för folköl.

Regeln säger att ingen får dricka eller tillåtas dricka någon annan alkoholdryck än den som serveras i enlighet med serveringstillståndet. Detta innebär inte bara att gäster inte får ta med sin egen dryck, utan även att serveringsstället bara får servera den alkoholdryck som de har tillstånd för. Har restaurangen inte tillstånd för spritdryck, så får de heller inte servera några drycker som innehåller spritdryck; exempelvis drinkar eller alkoholäsk.

Riktlinjer

Sammantaget innebär dessa regler att gäster inte bör tillåtas att ta med egen alkoholdryck in på serveringsstället. Nämnden menar dock att undantag kan göras vid exempelvis bröllop eller 50-årsfester där alkoholdryck ges bort i present. Det ska dock tydligt framgå att alkoholdrycken inte är till för att drickas vid tillfället, utan är väl förpackad i cellofan eller dylikt och är placerad på ett presentbord med bra överblick och kontroll av personalen.

3.5. Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

Alkohollagen ger möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att flera tillståndshavare får servera alkoholdrycker på samma serveringsyta. En förutsättning är dock att samtliga sökanden har varsitt serveringstillstånd för sin verksamhet. Exempel på när denna typ av tillstånd kan förekomma är vid festivaler och i köpcentrum på så kallade mattorg.

Riktlinjer

- 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 ansöka tillsammans om gemensamt serveringsutrymme.
- Serveringsytan ska vara avgränsad från omgivningen med staket eller annan avskärmning samt vara överblickbar för all serveringspersonal.
- Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringsutrymmet.
- Vid behov kan kommunen komma att besluta om ordningsvakter och/eller bordsservering.
- Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.
- Vid överträdelser av alkohollagen eller andra gällande föreskrifter på området kan kommunen återkalla ett tillstånd för gemensamt serveringsutrymme även om man inte kan fastställa vilken av tillståndshavarna som är ansvarig för överträdelsen.

3.6. Lokalens lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt

Rättsregel

En lokal som används för servering av alkoholdrycker ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt. Det är den sökanden som ansvarar för brandskyddet för den lokal som serveringstillstånd söks för och att tillgodose att det är lämpligt för alkoholservering.

Om det vid ett besök från räddningstjänsten efter meddelat serveringstillstånd skulle visa sig att brandskyddet i lokalen inte motsvarar den inlämnade dokumentationen kan alkoholhandläggaren behöva vidta åtgärder mot tillståndshavaren. De åtgärder som kan komma i fråga är erinran (en formell tillsägelse), en varning eller återkallelse av serveringstillståndet och vilken det blir beror på hur allvarliga bristerna i brandskyddet är.

3.7. Ordning och nykterhet

Rättsregel

På ett serveringsställe ska det råda ordning och nykterhet, det regleras utifrån tredje och åttonde kapitlet i alkohollagen. Det är tillståndshavarens ansvar att skador i möjligaste mån förhindras och vid serveringen ska personalen se till att måttfullhet iaktas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Ordning innebär också att det ska vara städat på serveringsstället; exempelvis att flaskor och glas plockas bort från bord samt att toaletterna städas regelbundet.

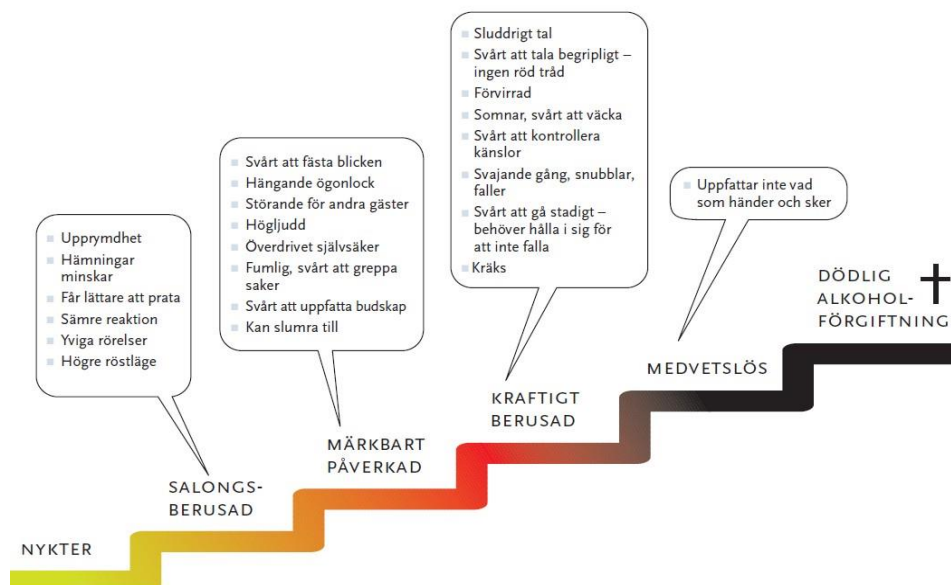
Riktlinjer

Servering av alkoholdrycker ska präglas av måttfullhet och återhållsamhet, så att skadeverkningar av alkoholdrycker kan undvikas på serveringsstället samt i dess omedelbara närhet.

- Tillsynsverksamheten i dess olika delar syftar till kontroll över alkoholserveringen.
- Restriktiv bedömning av tillstånd för servering av spritdrycker till slutna sällskap när sökanden är en förening eller privatperson på grund av att dessa oftast har mindre erfarenhet av servering.
- Försäljning och servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp ska undvikas. Hela flaskor med spritdrycker, ölhinkar, shotsbrickor, bärbrickor vid fatölsförsäljning med mera får endast förekomma vid bordsservering med serveringspersonal närvarande.
- Alkoholdrycker bör vara förbjudna för gästerna att ta med in på toaletterna, vilket det bör finnas skyltar om.
- Personer påverkade av narkotika anses alltid vara märkbart påverkade och får inte befinna sig på serveringsstället.
- Nämnden kan besluta om att servering endast får ske i form av bordsservering.
- Behov av internpolicy: Alla restauranger med serveringstillstånd bör ta fram klara nedskrivna riktlinjer både för sina gäster och för sin personal. Där ska klart framgå vad som gäller. Exempel på policy finns utlagd på kommunens hemsida.
- Krav på kunskap i alkohollagen för serveringspersonal: För att serveringspersonal ska kunna servera alkoholdryck, på ett enligt alkohollagen ansvarsfullt sätt, behöver de utbildning. Det är tillståndshavarens/arbetsgivarens ansvar att personalen har tillräckliga kunskaper. Kommunen erbjuder i samarbete med GGVV kommunerna utbildning i Ansvarsfull alkoholservering (AAS).

3.7.1. Berusningsnivåer

Märkbart påverkade personer får inte serveras alkoholdrycker och ska avvisas från serveringsstället, under förutsättning att detta kan ske utan fara för personens hälsa.



3.8. Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

När en myndighet utfärdar tillstånd, så har den också möjlighet att förena tillståndet med olika villkor. Detta gäller endast vid utfärdande av helt nya tillstånd, ”gamla” tillstånd kan inte ändras.

Riktlinjer

Exempel på villkor:

- **Ordningsvakter**
Villkor om förordnade ordningsvakter är vanligt vid sena serveringstider.
- **Antal gäster på serveringsstället**
Fastställs av räddningstjänsten. Detta görs dels vid yttrande i samband med ansökan om serveringstillstånd och dels vid ombyggnad av lokaler.
- **Bordsservering**
Villkor om bordsservering alternativt att serveringspersonal ska cirkulera på serveringsytan kan användas när uppsikten över serveringslokalen eller uteserveringen är begränsad.

3.9. Tillfälliga serveringstillstånd

Rättsregel

Ett serveringstillstånd kan vara stadigvarande eller tillfälligt, till allmänheten eller slutna sällskap. Tillståndet kan gälla året runt, en del av året, avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.

Riktlinjer

3.9.1. Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Ofta servering vid större evenemang som vänder sig till allmänheten, exempelvis festivaler och stadsfester.

- Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.
- I möjligaste mån ska tillfälliga tillstånd till allmänheten knytas till restauranger som har stadigvarande serveringstillstånd eller till personer som har omfattande erfarenhet av serveringsverksamhet. Om så inte är fallet krävs att kunskap i alkohollagen visas genom folkhälsomyndighetens kunskapsprov.
- Vid denna typ av servering bör servering av spritdrycker medges endast undantagsvis.
- Yttrandet från polismyndigheten och räddningstjänst med flera har stor betydelse.
- Ett etablerat restaurangföretag kan ha serveringar till allmänheten på en rad olika platser under ett år. Blir det fler än sex (6) serveringar i samma lokal bör det övervägas om det istället är möjligt att ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd.

- Antal dagar: Ett tillfälligt evenemang, exempelvis en festival, får pågå i maximalt en helg. Ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan också avse en period, från fyra (4) dagar upp till tre (3) månader.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten görs en omfattande utredning eftersom det ofta sker servering till ett stort antal personer.

3.9.2. Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Med ett slutet sällskap avses en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, såsom en förening eller annan sammanslutning där alkoholservering endast är ett komplement till den övriga verksamheten och vanligen förekommer vid enstaka tillfällen. Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker, ska arrangören i förväg veta vilka personer som deltar. Det ska finnas en gästlista som prickas av i entrén och kunna uppvisas vid tillsyn.

Under pågående tillställning får serveringslokalen inte vara öppen för gäster som i förväg inte har anmält sig. Gäster får därför inte ges möjlighet att lösa medlemskap i dörren. Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap kan även meddelas till företag för servering vid personalfester eller liknande.

Annonsering av arrangemanget till allmänheten får inte ske, men får förekomma till medlemmar i en förening. Flera slutna sällskap tillsammans kan aldrig utgöra ett slutet sällskap.

- Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.
- Kunskap i alkohollagen krävs, vilket visas genom folkhälsomyndighetens kunskapsprov.
- Remiss för yttrande skickas till polismyndigheten och eventuellt till andra myndigheter vid behov.
- Prövning av ansökan: en något enklare utredning utförs.
- Om samma sökande ansöker om tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap fler än sex (6) gånger per år, flera år i följd bör sökanden överväga att istället ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap.

4. Kommunens tillsynsverksamhet

Tillsyn enligt alkohollagen har dels ett förebyggande och dels ett korrigerande syfte. Det är viktigt att det förs en löpande dialog mellan kommunens tillsynspersonal och tillståndshavarna. Utifrån syftet med tillsynsarbetet så delas tillsynen in i fyra kategorier.

Kommunen har en politiskt förankrad tillsynsplan som beskriver kommunens planerade tillsynsarbete under året mer detaljerat.

4.1. Förebyggande tillsyn

Det är kommunens arbete med information och utbildning, exempelvis utbildningar i ansvarsfull alkoholservering, krögarträffar och nätverksmöten mellan myndigheter och branschen. Det är också kommunens arbete med att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället. Kommunen ska dock inte uppträda som konsult eller ge förhandsbesked om hur en tillståndshavare ska agera i specifika ärenden.

4.2. Inre tillsyn

Det innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker ofta med hjälp av andra myndigheter som polismyndigheten, skatteverket, räddningstjänsten och kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheterna.

Den inre tillsynen sker löpande under året genom kontroll via CreditSafe, men remisser kan även skickas till de andra remissinstanserna. För att den inre tillsynen ska fungera på ett bra sätt krävs dock kontinuerlig kontakt med ovan nämnda myndigheter.

4.3. Yttre och samordnad tillsyn

Det är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, framför allt under kvällar och nätter för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med alkohollagen.

Tillsyn kan även ske genom så kallad **samordnad tillsyn**, vilket innebär att kommunen tillsammans med myndigheter som polismyndigheten, skatteverket och räddningstjänsten gör gemensam tillsyn på serveringsstället. Antalet tillsynsbesök beror på den verksamhet restaurangen har. Nöjesställen får fler besök än mer renodlade matrestauranger. Inkommer tips och anmälningar samt om tillsynsärenden pågår kan det bli extra besök.

Besöken utförs aldrig av alkoholhandläggare ensamt utan alltid i sällskap med annan tjänsteman. Tillsynsbesöken kan vara anonyma.

Utöver den tillsyn som görs enligt alkohollagen har räddningstjänsten möjlighet att genomföra tillsyn över brandskyddet i lokalen enligt lag (2003:778) om skydd mot olyckor. Detta kan ske av räddningstjänsten själva eller vid en så kallad samordnad tillsyn med alkoholhandläggare.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att ett tillsynsärende öppnas 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 av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

Kommunen och polismyndigheten har gemensamt tillsynsansvar över alkoholserveringen. Vid tillsyn tittas bland annat på följande:

- Att servering av alkoholdrycker sker med återhållsamhet (ingen överservering).
- Märkbart påverkade personer ska inte serveras. Om de är störande ska de avvisas från restaurangen.
- Att servering av alkoholdrycker inte sker till personer under 18 år.

- Att ingen servering sker utan/utöver tillstånd.
- Att narkotika inte förekommer på serveringsstället.
- Att lagad mat tillhandahålls i tillräcklig omfattning.
- Att lättdrycker finns i tillräcklig omfattning.
- Att ordningen är god i och utanför serveringslokalen och att ingen alkohol förs in eller ut från serveringsstället.
- Serveringsansvarig personal ska alltid finnas tillgänglig på serveringsstället.
- Bara anställda av tillståndshavaren eller personer som är inhyrda av ett bemanningsföretag får arbeta som köks- eller serveringspersonal. Samtliga anställda ska finnas i personalliggaren.
- Olämplig prissättning av alkohol. Mängdrabatt på alkohol, till exempel ”2 till priset av 1” är inte tillåten. Sedvanlig ”Happy Hour” där priset på alkoholdrycker, lättdrycker och mat sänks under en begränsad tid på dagen är dock tillåten.
- Att ingen oanmäld ombyggnation av serveringsstället har skett. All ombyggnad ska anmälas i förhand till alkoholhandläggare och godkännas av räddningstjänsten när det är klart.
- Att restaurangen har tillräckligt antal sittplatser.
- Att det fastställda maximala personantalet för lokalen inte överskrids.

4.4. Avgifter för serveringstillstånd

Rättsregel

Kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut avgifter för provning och tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen. Aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida, www.varnamo.se.

Riktlinjer

Kommunens avgifter för tillsyn baseras på den omsättning som redovisas av restaurangerna i den årliga restaurangrapporten. Vilken avgift som tillståndshavaren får betala avgörs av hur stor försäljningen av alkoholdrycker är i förhållande till försäljningen av mat.