

Riktlinjer för serveringstillstånd

Miljö- och byggenheten





Innehållsförteckning

1	Inledning.....	2
2	Syfte.....	2
3	När behövs serveringstillstånd?.....	3
4	Ansökan om serveringstillstånd.....	3
4.1	Sökandens lämplighet.....	3
4.2	Kunskaper i alkohollagen.....	4
4.3	Handläggningstider vid ansökan.....	4
5	Handläggning.....	5
5.1	Remissinstanser.....	5
5.2	Avgifter.....	5
5.3	Avslag.....	6
6	Olika typer av serveringstillstånd.....	6
6.1	Stadigvarande tillstånd till allmänheten.....	6
6.2	Utvidgat tillstånd tillfälligt eller stadigvarande.....	6
6.3	Stadigvarande tillstånd till slutet sällskap.....	6
6.4	Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten.....	7
6.5	Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap.....	8
6.6	Cateringverksamhet.....	8
6.7	Provsbakning på restaurang och mässa.....	8
6.8	Provsbakning på egen gård.....	9
6.9	Pausservering.....	9
6.10	Alkoholservering på särskilda boenden.....	9
6.11	Gemensamma serveringsutrymmen.....	9
6.12	Kryddning av snaps.....	9
6.13	Servering på hotellrum.....	9
7	Uteservering.....	10
8	Serveringstider.....	10
9	Allmänna principer för alkoholservering.....	11
9.1	Risk för olägenheter.....	11
9.2	Ansvarsfull alkoholservering.....	11
9.3	Standardglas.....	12
9.4	Marknadsföring och happy hour.....	13
9.5	Krav på mat och lokaler.....	13
9.6	Krav på personal.....	13
9.7	Alkoholpolitiska olägenheter.....	14
9.8	Alkoholfria ungdomsmiljöer.....	14
10	Servering av folköl.....	14
11	Tillsyn.....	15
11.1	Förebyggande tillsyn.....	15
11.2	Inre tillsyn.....	15
11.3	Yttre tillsyn.....	15
11.4	Förändringar i verksamheten.....	16
11.5	Restaurangrapport.....	16



1 Inledning

Sollefteå kommun ska vara en attraktiv kommun med en rik och levande restaurangkultur för alla som lever och verkar här samt för de som besöker oss. I Sollefteå ska alkoholservice ske på ett ansvarfullt och seriöst sätt där människors hälsa och trygghet ska prioriteras. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt barns och ungdomars rätt till en alkoholfri miljö. Alkohollagstiftningen är en skyddslag vars syfte är att begränsa den skadliga användningen av alkohol, till exempel allt för tidig alkoholdebut, berusningsdrickande och ordningsstörningar. Det övergripande målet för den svenska alkoholpolitiken är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar.



2 Syfte

Enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kap. 9 § ska kommunen tillhandahålla information till den sökande med tydliga riktlinjer om vad som gäller vid ansökan till ett serveringstillstånd. Den sökande ska få information hur man kommer att agera i olika situationer och kunna förutse om verksamheten kan ges tillstånd för alkoholservice.

Riktlinjerna ska spegla kommunens nuvarande uppfattning och ambitionsnivå och har sin utgångspunkt i gällande lagstiftning. Det ger kommunen ett visst utrymme till lokal anpassning av var och när service av alkoholdrycker ska tillåtas.

Med de kommunala riktlinjerna vill vi åstadkomma en likabehandling och vägledning vid handläggning och beslut. Konkurrens i restaurangbranschen ska ske på lika villkor där alkoholpolitiska risker ska väga tyngre och vara avgörande om de skulle ställas mot företagsekonomiska intressen.

3 När behövs serveringstillstånd?

För att få sälja eller servera alkohol behövs ett serveringstillstånd. Detta gäller både för servering till allmänheten och till slutna sällskap.

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enskilda tillfälle för i förväg bestämda personer (slutet sällskap), och
 2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
 3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.
- Exempel på ovanstående är bröllop i en bygdegård.

Samtliga tre punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd. Serveringstillstånd krävs inte heller för alkoholservering på särskilda boenden, såsom äldreboenden där det tillhandahålls måltidsservice.

4 Ansökan om serveringstillstånd

Ansökan ska göras skriftligen via e-tjänst på kommunens hemsida, detta underlättar registrering av ärendet och påskyndar handläggningen.

Det är sökande som har bevisbördan för att bolag och personer med betydelsefullt inflytande i bolaget sk PBI:er samt att restauranglokal är lämpliga enligt alkohollagens krav. Den som har förvaltare eller är under 20 år kan inte få serveringstillstånd.

4.1 Sökandens lämplighet

Enligt 8 kap 12 § alkohollagen måste en sökande av serveringstillstånd visa att han/hon, med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheter i övrigt, är lämplig att utöva verksamheten och känner till sitt ansvar enligt alkohollagen. Lämplighetskraven innebär att sökanden ska vara lämplig för den socialt ansvarsfulla uppgiften att servera alkoholdrycker.

Sökanden ska kunna visa att han/hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Denna ska förutom kännedom om alkohollagstiftningen ha ekonomiska förutsättningar att sköta verksamheten på ett tillfredsställande sätt. Till ekonomisk skötsamhet hör, förutom att det inte får förekomma ekonomisk brottslighet, även att inbetala skatter och avgifter i rätt tid, hålla en ordnad bokföring, sköta sin deklaration och inlämna den årliga restaurangrapporten i tid.

Det är den sökande som ska visa att de är lämpliga att utöva verksamheten, bevisbördan ligger alltså hos den som söker alkoholtillstånd. Det är tillståndshavarens ansvar att inte bara leva upp till lagens krav på lämplighet och skötsamhet i verksamheten, utan också aktivt arbeta med att förebygga brott och minimera verksamhetens negativa påverkan på omgivningen.



För bedömning av sökandes personliga lämplighet att bedriva serveringsverksamhet görs en så kallad vandelsprövning. Vid bedömningen ska beaktas om sökande är skyldig till brott med anknytning till rörelsen exempelvis narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, diskrimineringsbrott samt ekonomisk brottslighet. Minst tre år bör förflyta sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma ifråga. Detta gäller även då ett serveringstillstånd har återkallats.

Den sökande ska ha tillräcklig kunskap i svenska språket för att kunna göra sig förstådd gentemot gästerna samt föra en dialog med tillståndsmyndigheter. Han/hon ska även ha kännedom om de livsmedel- arbetsmarknads-, marknadsförings- och bokföringslagar som gäller för restaurangverksamhet.

4.2 Kunskaper om alkohollagen

För att få serveringstillstånd enligt alkohollagen ska den sökande visa att han/hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter genom att avlägga ett prov framtaget av Folkhälsomyndigheten. Sökanden ska kunna uppvisa godkänt resultat av provet innan serveringstillstånd kan beviljas. Kunskapsprovet kan genomföras tre gånger. Har prov ej godkänts kommer ansökan att avslås och en ny ansökan får inlämnas för att få kunna genomföra nya prov. Kontakta kommunen för närmare information.

Huvudregeln är att denna kunskapsprövning alltid ska ske. I vissa fall kan dock kommunen ge dispens från sådan prövning, exempelvis om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. Kommunen kan göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap vid enstaka tillfälle.

4.3 Handläggningstider vid ansökan

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 om det finns särskilda skäl till det. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Hur lång tid som går från att ansökan skickas in till att beslut fattas beror till stor del på det underlag som sökande presenterar. Kompletta och korrekta uppgifter underlättar remisshantering och handläggning i övrigt. Det vanligaste skälet till att en ansökan tar lång tid att behandla är att den inte är komplett och att uppgifter måste efterfrågas av sökande.

I Sollefteå kommun är handläggningstiden den tid som går från att ansökan är komplett till att ett beslut fattas. Följande handläggningstider gäller för de olika tillstånden: stadigvarande tillstånd cirka åtta veckor, tillfälliga tillstånd till allmänheten cirka fyra veckor och tillfälliga tillstånd till slutna sällskap cirka två veckor.

5 Handläggning

Handläggningen sker i fyra faser:

1. Inledningsfasen

Ärendet startas upp och remisshanteringen påbörjas. En förutsättning för att detta ska vara möjligt är att sökande lämnar sådana uppgifter att remisser kan skickas, d.v.s. att ägarförhållanden och finansiering redovisas. Inledningsfasen avslutas med att ett meddelande om att ansökan inkommit skickas till sökande. Om ansökan inte är komplett skickas även begäran om vad som behöver kompletteras.

2. Utredningsfasen

Syftar till att kontrollera att sökande uppfyller kraven för att få serveringstillstånd, bland annat genom att granska de underlag som sökande skickat in. Om ärendet inte är komplett eller förutsättningarna ändras kan remisserna behöva skickas på nytt, vilket försenar utredningen. En förutsättning för serveringstillstånd är att sökande kan visa upp kunskaper i alkohollagen genom att avlägga kunskapsprov när detta krävs. Utredningsfasen avslutas med att ta fram ett dokument som beskriver vilken prövning som gjorts.

3. Beslutsfasen

Ärendet avgörs av den som enligt delegationsordningen har rätt att fatta beslut, i Sollefteå kommun fattas beslut av alkoholhandläggaren. Vid negativt besked avgörs beslutet av utskottet för samhällsutveckling.

4. Avslutningsfasen

Sökande har tre veckor på sig att överklaga om någon del av det sökta serveringstillståndet avslagits.

5.1 Remissinstanser

Stor vikt vid avgörandet av ett ärende gällande serveringstillstånd läggs vid yttranden från olika remissinstanser.

- Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans. I sitt yttrande ska myndigheten redogöra för samtliga omständigheter som ligger till grund för den bedömning som myndigheten gör.
- Miljö-och byggenheten yttrar sig framför allt om vilken kapacitet köket har att klara av en allsidig matlagning samt om risker för till exempel lukt- och bullerstörningar.
- Skatteverket yttrar sig angående den sökandes ekonomiska historia samt hjälper kommunen att granska de inlämnade ekonomiska kalkyler och finansieringsplaner som bifogats ansökan.
- Räddningstjänsten yttrar sig över lokalens brandsäkerhet.
- Har sökande tillstånd i annan kommun kan denna kommun avge ett yttrande som redogör för hur verksamheten fungerat där.

5.2 Avgifter

Avgiftsuttaget bestäms av kommunfullmäktige och följer de allmänna krav som finns beträffande kommunala taxor. Rätten att ta ut avgift omfattar såväl själva tillståndsprövningen som kostnader för den löpande tillsynen av restaurangerna. Sollefteå tar ut en avgift för varksamheter med stadigvarande tillstånd som baseras på både en fast och en rörlig del. Aktuella avgifter för tillståndsansökningar och tillsyn, finns på kommunens hemsida

5.3 Avslag

Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras, antingen med hänvisning till sökanden eller serveringsstället eller till att olägenheter i form av ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan befaras uppstå. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet.

6 Olika typer av serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Stadigvarande serveringstillstånd, året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Tillfälligt serveringstillstånd vid enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod (högst 3 mån.).

6.1 Stadigvarande tillstånd till allmänheten

För denna typ av tillstånd ställs höga krav på sökandens lämplighet och serveringsställets utformning. Sökanden ska i första hand själv visa att han/hon uppfyller kraven på lämplighet. Sökanden ska som huvudregel göra kunskapsprovet. Alkoholhandläggaren kan redogöra för de undantag från huvudregeln som finns.

En ansökan om stadigvarande servering till allmänheten är omfattande och ska remitteras bland annat till Polismyndigheten, Räddningstjänsten och Skatteverket. Eventuella alkoholpolitiska olägenheter utreds alltid i samband med ansökan.

Ytterligare krav som ställs är att restaurangen ska vara brandsäkrad och ha ett eget kök i anslutning till lokalen. Köket ska tillhandhålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter, såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 krävs endast ett fåtal enklare rätter, men dessa ska kunna beställas under hela serveringstiden. Vid varje enskild ansökan sker en individuell prövning av vilken typ av alkoholdrycker som kan beviljas.

6.2 Utvidgat tillstånd tillfälligt eller stadigvarande

Ett stadigvarande serveringstillstånd kan efter en ansökan utvidgas, det kan utvidgas rent tillfälligt tex om serveringsytan vid enstaka tillfällen behöver vara större än det ursprungliga tillståndet tillåter eller permanent. En ansökan ska inlämnas om verksamheten behöver utöka serveringsytan, vid en utökning av alkoholtyper och utökning av serveringstider. Vid exempelvis en ombyggnation av ett serveringsställe behöver serveringsytorna ses över efter de nya förutsättningar som detta innebär, det innebär att även detta kräver en ansökan.

6.3 Stadigvarande tillstånd till slutet sällskap

Denna tillståndstyp är antingen att anse som klubb rättighet eller som festvånings rättighet. Klubb rättighet är när ett företag eller en förening är ett slutet sällskap och har ett stadigvarande serveringstillstånd för servering till sina medlemmar. Festvånings rättighet är när ett företag eller en förening har ett stadigvarande serveringstillstånd för servering till olika slutna sällskap.



6.4 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar framför allt om festivaler och enstaka evenemang. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

- Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang som i sig är seriöst. Återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang.
- Endast evenemang som huvudsakligen vänder sig till publik över 20 år ska ges tillstånd.
- Evenemanget ska vara godkänt av polisen för offentlig tillställning. Krav på ordningsvakt kan ställas av polismyndigheten.
- Serveringstillstånd rekommenderas för öl, vin och andra jästa alkoholdrycker. Även spritdryck och färdigblandad spritdryck, s.k. alkoläsk med 4,5–7 volymprocentalkohol kan beviljas.
- Miljö-och byggenhetens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Kassaregister med godkända kassarutiner ska användas.
- Serveringen ska anordnas så att det klart framgår vem som är ansvarig för respektive servering.

Följande handlingar ska bifogas till ansökan:

- Du ska kunna visa att du har rätt att använda (disponera) marken, lokalen eller området där servering ska ske. (Kopia på hyreskontrakt eller kopia på dispositionsrätten)
- Ritning på lokalen med markerad serveringsyta. Serveringen ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och med acceptabla avgränsningar. I vissa fall kan gemensam serveringsyta beviljas.
- Kopia på godkänt kunskapsprov. De personer som ska ansvara för serveringen ska som regel uppvisa godkänt resultat av Folkhälsomyndighetens kunskapskrav i alkohollagstiftningen.
- Beskrivning av verksamhetens inriktning
- Meny. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas

6.5 Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap

Sökanden ska uppfylla definitionen slutet sällskap:

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse utöver att delta vid aktuell sammankomst för vilken serveringstillstånd söks.
- För att bedöma medlemmarnas innehållsmässiga samband använder kommunen föreningsstadgar, uppgifter om styrelsens sammansättning, styrelse- eller årsmötesprotokoll, verksamhetsberättelse, medlemsförteckning med mera.
- Annonsering som på något sätt antyder att servering av alkohol kommer att ske under evenemanget via affischer, i massmedia eller liknande är inte tillåtet.
- Vid varje serveringstillfälle ska arrangören i förväg veta vilka som ska delta, till exempel genom anmälan.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.

Följande handlingar ska bifogas till ansökan:

- Meny. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas.
- Kopia på hyreskontrakt eller kopia på dispositionsrätten ska inlämnas. du ska kunna visa att du har rätt att använda (disponera) marken, lokalen eller området där servering ska ske.
- Beskrivning av verksamhetens inriktning
- Kopia på godkänt kunskapsprov De personer som ska ansvara för serveringen ska som regel uppvisa godkänt resultat av Folkhälsomyndighetens kunskapskrav i alkohollagstiftningen.

6.6 Cateringverksamhet

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd. Verksamheten ska ha ett eget kök med en registrering för livsmedels anläggning. Tillståndshavaren har en skyldighet att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till tillsynsmyndigheten. Det ska ske minst tre vardagar innan varje tillfälle.

6.7 Provsbakning på restaurang och mässa

Tillstånd att anordna provsmakning av alkoholdrycker kan meddelas stadigvarande eller för enstaka tidsperiod. Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att:

1. arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller
2. de parthandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas. Provsbakning ska begränsas till små mängder av alkoholdryck därför är det inte ett krav på matservering. Tillståndshavaren ska göra en anmälan till kommun innan evenemanget äger rum.



6.8 Provsbakning på egen gård

Gård med stadigvarande serveringstillstånd har rätt att tillverka alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården. Om ett tillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter att tillstånd för provsmakning har inhämtats från kommunen.

6.9 Pausservering

Tillstånd för servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får ges utan krav på servering av mat.

6.10 Alkoholserving på särskilda boenden

Servering av alkohol får enligt alkohollagen ske på särskilda boenden utan tillstånd eller anmälan. Den som ansvarar för boendet ska dock utöva egenkontroll för att serveringen sker enligt alkohollagens regler. Kommunen får förbjuda den som bedriver servering av alkoholdrycker på särskilda boenden att fortsätta med serveringen eller, om förbud är en alltför ingripande åtgärd, meddela en varning, om den som bedriver serveringen inte följer bestämmelserna i alkohollagen.

6.11 Gemensamma serveringsutrymmen

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Om så har skett ska varje tillståndshavare svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid han/hon bedriver servering där.

6.12 Kryddning av snaps

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

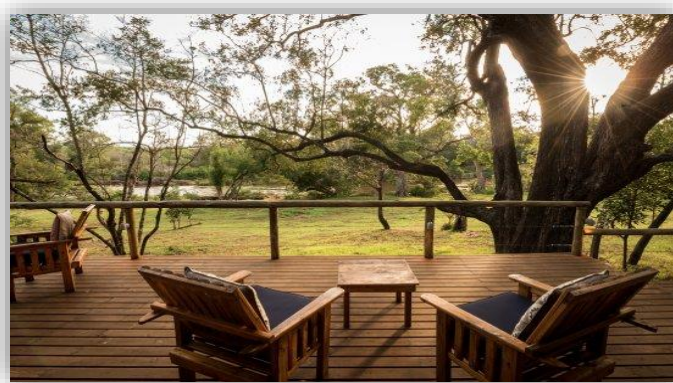
6.13 Servering på hotellrum

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.

7 Uteservering

Alkoholservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som övrig alkoholservering gäller även vid uteservering. För uteservering ska förutom serveringstillstånd även upplåtelsestillstånd för tomtmark finnas. För att bedriva uteservering krävs dessutom polismyndighetens tillstånd.

Uteserveringen ska ligga i direkt eller nära anslutning till restaurangen och vara tydligt avgränsad. Serveringsansvarig personal ska kunna överblicka och ha tillsyn över serveringsytan som ska utgöras av sittplatser vid bord. Serveringsperioden är från 1 maj till 30 september, klockan 11:00 till 24:00 om inte något annat anges på tillståndet. Ytterligare information finns på kommunens hemsida, i broschyren råd och anvisningar för uteserveringar.



8 Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa drycker klockan 11.00-01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering.

- I Sollefteå kommun är normaltiden för servering klockan 11.00-01.00.
- Servering medges längst till klockan 02.00. För att beviljas tillstånd till klockan 02.00 ska restaurangägaren och samtlig personal genomgå utbildningen Ansvarsfull alkoholservering
- Vid ansökan om serveringstid efter klockan 01.00 ska Miljö-och byggenheten och polisens synpunkter ges stor betydelse. Bifall till ansökan kan komma att villkoras. Särskild hänsyn ska tas till närboende.
- För tillfällig servering till allmänheten kan utsträckt serveringstid i undantagsfall beviljas till som längst klockan 02.00. En motivering till den utökade serveringstiden ska bifogas ansökan.
- Tillståndsmyndigheten ska i varje enskilt fall beakta olägenheter och risker som kan uppstå i samband med utsträckning av serveringstiden. Om det föreligger risk för olägenheter kan kommunen besluta om annan serveringstid.
- Serveringstillstånd för uteservering beviljas längst till klockan 24.00. Vid risk för störningar kan serveringstiden kortas.
- Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

9 Allmänna principer för alkoholserving

Tillståndshavaren ansvarar för att alkoholserving sker enligt alkohollagen. Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får heller inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att lämnas till en person som är minderårig eller märkbart påverkad. Den som serverar alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder.

Priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas att köpa alkoholdrycker.

Vid servering av alkoholdrycker ska så kallade lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning. Omfattas serveringstillståndet av vin, öl och sprit så bör även alkoholfria alternativ erbjudas. Finns det alkoholdrinkar så bör även alkoholfria drinkar kunna erbjudas på menyn.

9.1 Risk för olägenheter

Det finns ingen generell ”rätt” att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma riskerna för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa även om övriga krav är uppfyllda.

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljö- och byggenheten bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen. Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor och ungdomsgårdar eller i områden med känd missbruksproblematik.

9.2 Ansvarsfull alkoholserving

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.

Att servera alkoholdrycker är ett ansvarsfullt uppdrag. Sollefteå kommun har generellt en positiv inställning till restaurang- och nöjesverksamhet. Förutsättningen är att den bedrivs på ett sätt som inte leder till ordningsproblem, märkbart påverkade gäster eller att underåriga serveras. Det är tillståndshavarens ansvar att se till att verksamheten är organiserad på ett sådant sätt att dessa problem undviks

Både tillståndshavaren och serveringspersonalen har ett personligt ansvar för att ordning och nykterhet råder på serveringsstället och att serveringen utförs på ett ansvarsfullt sätt. Kommunen har årliga utbildningar i ansvarsfull alkoholservering. En ansvarsfull alkoholservering innebär följande:

- Märkbart påverkade gäster får inte komma in eller vistas på serveringsstället, utan ska avvisas.
- Gäster får inte serveras alkohol i sådan omfattning att de blir störande eller märkbart påverkade.
- Ordning på serveringsstället ska råda: godkänd ljudvolym, avplockade bord, inga omkullvälta möbler, krossat glas ska plockas upp, klibbiga golv ska åtgärdas snarast och störande gäster ska avvisas.
- Brottslig verksamhet exempelvis narkotika- och häleribrott får inte förekomma.
- Om det finns minsta tvivel om gästen fyllt 18 år ska den som serverar alkohol begära legitimation. Lämnas inte legitimation ska försäljning vägras.
- Tillståndshavare eller serveringsansvarig personal ska alltid finnas på plats under alkoholserveringen. Detta för att trygga att serveringen sker på ett ansvarsfullt sätt.
- Tillståndshavare eller serveringsansvarig ska medverka till att tillsyn kan genomföras utan hinder från personal eller gäster.
- Servering ska ske med återhållsamhet: Ej servering av större mängder alkohol på en gång till en person eller mindre grupp människor. Ej heller servering av ölhinkar, shotsbrickor och helflaskor spritdryck.
- Marknadsföring och prissättning som uppmanar till konsumtion av stora mängder alkohol (mängdrabatter etc.) får inte förekomma.

9.3 Standardglas

1 standardglas innehåller ca 12 gram ren alkohol. Detta motsvarar olika antal centiliter beroende på dryck. Till exempel motsvarar ett glas vin, ca 15 cl, ett standardglas om 12 gram alkohol. Kroppen kan förbränna ungefär 6 gram alkohol per timme, dvs ½ standardglas. Ett glas motsvarar en liten starköl (33 cl), ett glas vin (10–15 cl) eller en drink/shot på 4 cl sprit. En starköl på en halvliter (50 cl) motsvarar 1,5 glas. En flaska vin (75 cl) innehåller 6 glas. En flaska sprit (70 cl) innehåller 18 glas.





9.4 Marknadsföring och happy hour

Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker. Det är heller inte tillåtet att ha kampanjer på alkoholdrycker, såsom ”köp två betala för en”. Det är däremot tillåtet med prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad happy hour. Då ska även priset på mat och lättdrycker sänkas med motsvarande procentsats.

9.5 Krav på mat och lokaler

Det har sedan länge funnits ett krav i Sverige att i samband med alkoholservering ska det finnas tillgång till servering av mat. Servering av alkohol ska ses som ett komplement till maten, inte tvärtom. Det motiveras främst med att berusningsgraden blir mindre om alkoholen intas samtidigt med mat. Följande krav gäller:

- Alkohollagen säger att maten ska vara ”lagad” men även kan vara ” på annat sätt tillredd” det innebär att råvaror på något annat sätt ska ha förädlats.
- Det ska kunna erbjudas ett flertal med ett varierande utbud av såväl förrätter som huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 får dock utbudet av mat begränsas till ett fåtal enklare rätter.
- Lokalen ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster, vilket innebär minst hälften av det antal personer som lokalen är godkänd för. Bordservering ska uppta en större del av serveringsytan.
- Lokalen ska vara godkänd av räddningstjänsten och livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara registrerad hos miljö-och byggenheten i kommunen.
- Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Serveringslokalen ska vara överblickbar för personalen.
- Om det finns en drinkbar får den endast ta i anspråk en mindre del av serveringsställets totala yta och finnas belägen i nära anslutning till matsalen.

9.6 Krav på personal

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker. Tillståndshavaren ska även upplysa dem som är utsedda till att vara serveringsansvariga om vad detta innebär.

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt lagen (1980:578) om ordningsvakter.

Om ordningsvakter anlitas är det även en bra idé att utbilda dem i de särskilda förhållanden som gäller för restauranger. Särskilt förebyggande arbete mot narkotika är viktigt. Även chefer på restaurangen kan behöva utbildning i de särskilda aspekter som finns med att bedriva en verksamhet som ligger i linje med alkohollagens krav.

9.7 Alkoholpolitiska olägenheter

Alkoholpolitiska olägenheter kan anses föreligga:

- I de fall kommunen bedömer att det rör sig om ett särskilt känsligt område, exempelvis i närheten av skolor, fritidsgårdar eller ställen där många ungdomar i vanliga fall brukas samlas.
- I de fall polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända eller befarade ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- I de fall miljö- och byggenheten gör bedömningen att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från serveringsstället.
- Om sökanden är känd för, eller kan befaras komma att bedriva, en drogliberal verksamhet, eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet, exempelvis spel- eller sexklubbar.
- Om sökanden är känd för att inte rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller att inte ta det ekonomiska ansvar som följer verksamheten.
- I de fall serveringsstället utsätter gäster för fara genom att låsa/blockera nödutgångar och/eller överskrider tillståndet för högsta antal gäster.

9.8 Alkoholfria ungdomsmiljöer

Kommunens grundläggande strävan är att begränsa tillgängligheten av alkohol för barn och ungdomar. Därför är kommunen särskilt restriktiv med serveringstillstånd i ungdomsmiljöer tex idrottsanläggningar.

- Serveringstillstånd beviljas inte för evenemang som främst vänder sig till ungdomar under 18 år.
- Kommunens skolor och fritidsgårdar ska inte beviljas serveringstillstånd.
- Serveringstillstånd kan dock beviljas då det ingår som en del i en restaurangutbildning.
- Stor restriktivitet ska råda för beviljande av serveringstillstånd för serveringsställen som ligger i omedelbar närhet av skolor, fritidsgårdar eller annan barn- eller ungdomsverksamhet.
- Miljöer där ungdomar under 18 år ofta vistas ska hållas alkoholfria.

10 Servering av folköl

Enligt 8 kap 8 § alkohollagen får servering av folköl ske om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel som godkänts som livsmedelslokal enligt EU-föreskrifter, samt är avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel och där mat serveras samtidigt.

Den som avser att bedriva servering av folköl ska anmäla verksamheten till den kommun där serveringen ska ske. Servering får inte påbörjas innan anmälan har gjorts.

Den ansvarige ska utöva särskild kontroll, egenkontroll, över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program. Dekaler som anger 18-årsgräns för köp av folköl ska finnas på serveringsstället. Sker servering av folköl till minderåriga eller medför serveringen olägenheter i fråga om ordning och nykterhet får kommunen förbjuda den som bedriver serveringen att fortsätta verksamheten eller, om förbud är en alltför ingripande åtgärd, meddela en varning.



11 Tillsyn

Alkohollagen begränsar tillgängligheten på alkohol genom att bara sådana serveringsställen som uppfyller högt ställda krav ska få tillstånd att servera alkohol. Alkohollagen har även bestämmelser som möjliggör att en kraftfull tillsyn över försäljningen av alkoholdrycker kan utövas. Kommunen och polismyndigheten har ett delat ansvar när det gäller tillsynen av alkoholserveringen inom kommunen. Länsstyrelsen utför tillsyn och ger råd och stöd till kommunernas verksamhet. Tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker så långt det är möjligt är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor. De förutsättningar som gäller för att få serveringstillstånd ska vara uppfyllda även efter tillstånd meddelats. Tillsynen kan delas in i tre delar, Förebyggande, inre och yttre tillsyn.

11.1 Förebyggande tillsyn

Sker genom information, rådgivning och utbildning för att skapa en god grund för dialog, förståelse och samarbete mellan kommunen och tillståndshavarna. Syftet med den förebyggande tillsynen är att se till att problem i fråga om alkoholservering inte uppstår. I förebyggande tillsyn ingår även utbildningen ansvarsfull alkoholservering som erbjuds restaurangägare och personal en gång per år. Utbildningen syftar till att minska det krogrelaterade våldet, minska överservering och risken att minderåriga får tillgång till alkohol på krogen samt minska och försvåra användandet av narkotika i krogmiljö.

Träffar mellan tillståndsmyndigheten och andra berörda myndigheter (främst polismyndigheten, skatteverket och miljö- och byggenheten) för informations- och erfarenhetsutbyte sker regelbundet och vid behov.

11.2 Inre tillsyn

Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden. Det sker genom remissförfarande till t ex Skatteverket, Kronofogden, Polismyndigheten, Räddningstjänsten. Den inre tillsynen innefattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna. Till den inre tillsynen räknas även en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.

11.3 Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen förutsätter tillsyn på restaurangen framför allt kvällstid och natttid. Tillsynen innebär kontroll av att restaurangernas alkoholservering sker enligt alkohollagens bestämmelser. Viktiga delar i bedömningen är tillsyn av ordningsläget på och utanför restaurangen, kontroll av att servering till underårig inte förekommer samt att servering inte sker till berusade personer. Som en naturlig del i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika och diskriminering.

Om tillsynsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans, och i Sollefteå sker därför så kallad samordnad tillsyn. De myndigheter Sollefteå kommun i första hand samarbetar med är polismyndigheten, skatteverket och räddningstjänsten.



11.4 Förändringar i verksamheten

Har du ett serveringstillstånd är du skyldig att anmäla förändringar som sker i verksamheten. Exempel på förändringar:

- Om du ändrar verksamhetsinriktning, från att exempelvis vara renodlad matrestaurang till restaurang med nöjesverksamhet som dans eller underhållning,
- Om du gör en ombyggnad av serveringslokal.
- Om du ändrar uppgifter om företaget, till exempel namn eller adress.
- Om du gör ändringar av ägandeförhållande, styrelse, driftsansvarig med mera.
- Om verksamheten upphör; du måste lämna in en restaurangrapport till kommunens alkoholhandläggare senast 14 dagar efter att den upphört.

11.5 Restaurangrapport

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska varje år skicka in en restaurangrapport till kommunen. I restaurangrapporten ska tillståndshavaren bland annat rapportera hur stor omsättningen har varit på mat, alkoholhaltiga drycker och alkoholfria drycker. Restaurangrapporten ligger till grund för kommunens tillsynsavgift. Underlåtelse att skicka in rapporten kan leda till erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.