


**STYRDOKUMENT**

DATUM

2019-09-11

## RIKTLINJER SERVERINGSTILLSTÅND

### 1. Allmänt

2005 fattades ett beslut av riksdagen om en nationell handlingsplan för det långsiktiga förebyggande arbetet för att minska skador till följd av alkoholkonsumtion. Det lokala arbetet anses vara avgörande för ett framgångsrikt resultat. Speciellt uppmärksammas krogmiljön då det är här som många ungdomar för första gången kommer i kontakt med både alkohol och narkotika.

Älvsbyns kommun utgår från att samtliga serveringsställen utbildar ägare, serveringspersonal och ordningsvakter i ansvarfull alkoholservice. Älvsbyns kommun inbjuder till krögarträffar där vi utgår från att samtliga med serveringstillstånd i Älvsbyns kommun deltar. Alla med serveringstillstånd bör ha en gäst- och personalpolicy. Vi arbetar mot målet att samtliga försäljningsställen ska ha gäst och personalpolicy.

Ytterligare ett verktyg är riktlinjer för serveringstillstånd som funnits sedan 1995.

Riktlinjerna är ett lokalt komplement till Alkohollagen (SFS 2010:1622).

Alkohollagstiftningen har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social skyddslagstiftning. Av detta följer att i de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska den alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.

För att tydliggöra vad som förväntas av den som söker eller redan har alkoholtillstånd föreslås kommunstyrelsen, Socialutskottet, anta dessa riktlinjer. Beslutande i tillståndsfrågor är kommunstyrelsen.

#### 1.1 Allmänna krav på kriterier vid tillståndsgivning

Enligt EUs rättsregler ska kriterier vid tillståndsgivning

- vara objektiva och icke diskriminerande, de ska innebära en garanti för att den tillståndssökandes rättssäkerhet och lika behandling
- fordra lagstöd, det vill säga att tillståndsgivningen ska bygga på i lag angivna grunder. Prövningen baseras på i lag, förordning eller myndighetsföreskrifter fastställda kriterier. Beslutet kan överklagas i domstol.
- vara transparenta, det vill säga, de ska vara publicerade och i förväg kända.

Dokumenttyp	Dokumentnamn	Fastställd/upprättad	Beslutsinstans	Giltighetstid
Riktlinjer	Riktlinjer serverings- tillstånd	2019-10-16 § 131	Socialutskottet	2021-12-31
Dokumentansvarig	Version	Senast reviderad	Dokumentinformation	Detta dokument gäller för
Enhetschef STIF	3	2015-02-24	Dnr 391/19-702	Alkoholhand/Tillståndshavare

## 1.2 Riktlinjernas konstruktion

Riktlinjer tar upp kriterier för prövning av olika typer av tillstånd, serveringsstället, de alkoholpolitiska aspekterna.

Tillvägagångssättet vid framtagande av förslaget har varit att renodla och tydliggöra kommunens regler och den praxis som utvecklats. Riktlinjerna baseras självfallet på lagen, dess förarbeten och Folkhälsomyndighetens anvisningar till lagen.

## 2. Viktiga serveringsregler

I alkohollagen finns regler om servering av alkoholdrycker. Nedan anges kortfattat innehållet i viktiga serveringsregler och aktuella lagrum.

### Mat

Lagad mat ska finnas att tillgå vid tillställningen (8 kap 15 §).

### Lättdrycker

Vid servering av alkoholdrycker skall lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning (8 kap 22 §). Med lättdryck förstås dryck som antingen är fri från alkohol eller innehåller högst 2,25% volymprocent alkohol (1 kap 5 §).

### Serveringsförbud

Ungdom under 18 år får inte serveras alkoholdrycker. Detsamma gäller den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel (3 kap 7 §).

### Medförande, förvaring och förtäring av alkoholdrycker

Inga andra alkoholdrycker får förekomma på serveringsstället än de som har köpts in för serveringen. Gäst eller annan person får inte föra med sig egna alkoholdrycker (8 kap 24 §). Utlämnad alkohol får inte medföras från serveringsstället (8 kap 24 §).

### Prissättning av alkoholdrycker

Priserna på alkoholdrycker får inte sättas lägre än detaljhandelspriserna. Priserna får heller inte sättas så att försäljning av alkoholstarkare drycker främjas (8 kap 21 §).

### Socialt ansvar

Servering av alkoholdrycker skall ske med återhållsamhet. Serveringsansvarig skall se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället (8 kap 18 §).

## 3. Riktlinjer Älvsbyns Kommun

### 3.1 Serveringstid/stängningstid

Servering av alkoholdrycker får endast ske under den i beslutet aktuella tidsperioden (8 kap 19 §). Enligt 6 kap. 4 § alkohollagen får servering av alkohol påbörjas tidigast klockan 11.00 och avslutas senast klockan 01.00 om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat. Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

**1 september - 31 maj årligen;** sön-tor 11.00-01.00, fre-lör 11.00-02.00.

**1 juni - 31 augusti årligen;** sön-tor 11.00-01.00, fre-lör 11.00-03.00, därutöver juldagen, nyårsafton, trettondagsafton och påskafton kl 11.00-03.00.

## 3.2 Anmälan om kryddning, provsmakning och lokal

### Provsmakning

Provsmakning av en dryck är normalt en mycket liten mängd, motsvarande matsked eller mindre. Detta särskiljer provsmakning från servering av dryck.

Tillståndshavare som har stadigvarande serveringstillstånd kan anordna provsmakning av de alkoholdrycker den har tillstånd för. Enligt Folkhälsomyndighetens föreskrifter 2014:8 ska anmälan om provsmakning lämnas till kommunen. Anmälan ska göras på speciell blankett som tillhandahålls av kommunen och den ska vara kommunen tillhanda senast en vecka före arrangemanget. För provsmakning till allmänheten ska anmälan innehålla:

- 1 Tillståndshavarens namn
- 2 Organisationsnummer eller i fråga om enskildfirma personnummer
- 3 Uppgift om anmälan avser lokal för cateringsverksamhet, kryddning eller provsmakning.
- 4 Uppgift om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen
- 5 Serveringsställe, namn på partihandlare som deltar, hur ordning och nykterhet säkerställs, hur betalning ska gå till, dag och tid för arrangemanget

Partihandlare/utställare kan ansöka om tillfälligt tillstånd för provsmakning.

### Kryddning av spritdryck

Restaurang med serveringstillstånd kan krydda spritdryck för servering av egen snaps i den egna rörelsen. Kryddningen ska ske på serveringsstället eller när det gäller catering på tillredningsstället.

Enligt Folkhälsomyndighetens föreskrifter 2014:8 ska anmälan om kryddning av egen sprit göras och lämnas in till kommunen. Anmälan ska göras på speciell blankett som tillhandahålls av kommunen. Den ska innehålla tillståndshavare namn och organisationsnummer, serveringsställe/tillredningsställe, vilken sprit som ska användas, vilka kryddor, vilken mängd sprit som årligen kryddas och serveras som snaps.

## 3.3 Handläggningstider

Handläggningstiderna är för stadigvarande tillstånd till allmänheten 4 månader, för tillfälliga tillstånd till allmänheten 10 veckor, tillfälliga tillstånd till slutna sällskap är 10 veckor.

## 3.4 Remissorgan

Tillstånd både stadigvarande och tillfälligt, remitteras till polismyndigheten, skatteverket, kronofogdemyndigheten, miljö- och byggnadsnämnden och räddningstjänsten.

## 3.5 Villkor

Tillståndsmyndigheten kan genom villkor ange:

- vilka serveringslokaler som får utnyttjas
- att ordningsvakter ska finnas
- att alkoholdrycker endast får serveras genom bordsservering
- vilka serveringstider som ska gälla
- åldersgränser

## 4. Olika typer av tillstånd

- Stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten och för slutna sällskap (läs mer 4.1)
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten (läs mer 4.2)
- Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap (läs mer 4.3)

## 4:1 Stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten och för slutna sällskap

### Kök, matutbud och lokal

Serveringsstället ska ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Köket ska vara registrerat hos miljökontoret. Det är den allmänna standarden som ska vara avgörande, till exempel spis, kyl, frys, bearbetningsytor och diskmöjligheter. För stadigvarande tillstånd ska serveringsstället erbjuda en varierad meny med minst tre förrätter, tre varmrätter och tre efterrätter. För stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap ska serveringstället kunna erbjuda tillagad mat, minst två rätter. Vid ansökan läggs stor vikt vid remissvaren från miljökontoret och räddningstjänsten.

Efter kl 23 ställs inte lika höga krav på ett varierat matutbud. Gästerna ska dock kunna erbjudas flera olika rätter av enklare slag, t ex kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Enbart chips eller nötter är inte tillräckligt. Detta krav gäller även för cateringverksamhet.

En drinkbar ska vara en mindre väsentlig del av serveringslokalen och finnas inrättad i nära anslutning till matsal.

Vid uteservering gäller samma regler vid alkoholservingen som i övrigt för serveringstillståndet. Dessutom gäller

- Uteserveringen ska vara i anslutning till restaurangen och den ska vara överblickbar
- Uteserveringen ska vara tydligt avgränsad och inhägnad
- Serveringstiden kan vid alkoholpolitiska olägenheter, samt ordnings- eller bullerstörningar begränsas
- Uteserveringen ska vara godkänd av miljö- och byggkontoret
- Uteservering på kommunal mark ska vara upplåten/arrenderad av Älvsbyns Fastigheter AB.

## 4.2 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Endast juridisk eller fysisk person som innehar ett stadigvarande tillstånd att servera alkoholdrycker till allmänheten ska erhålla tillstånd att servera alkoholdrycker vid festivaler, gatufester och annan tillfällig servering till allmänheten.

Endast evenemang som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år ska erhålla tillstånd. Vid prövning ska en samlad bedömning av evenemangets inriktning göras. Denna kan bland annat bygga på det val av musik eller artist eller evenemangets marknadsföring. Serveringen ska vara en del i arrangemanget. Det måste finnas andra aktiviteter än bara en servering av alkoholdrycker.

Tillstånd kan beviljas för servering av vin, starköl, starksprit samt andra jästa alkoholdrycker.

### Kök, matutbud och lokal

Sökande ska ha besittning av lokalerna eller området. Servering ska bedrivas på en begränsad yta där bordsplatser finns som på en vanlig restaurang. Serveringsytan ska vara överblickbar och den ska vara tydligt avgränsad.

Tillagad mat, minst två rätter, ska tillhandahållas. Med tillagad mat jämförs inte t ex varmkorv, hamburgare, varma mackor eller landgång.

### 4.3 Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap

Enligt 8 kap 1 § Alkohollagen får alkoholservering **mot ersättning** endast ske om tillstånd har meddelats.

Serveringstillstånd krävs dock inte för servering när det sker

- utan vinstintresse
- i andra lokaler än där det bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lätt-drycker
- vid enstaka tillfällen för vissa i förhand bestämda personer och
- utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna

#### **Observera att**

- 1) Samtliga fyra punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd. I annat fall krävs serveringstillstånd.
- 2) Alla serveringsställen med tillstånd måste också kunna servera så kallade lättdrycker, det vill säga, drycker utan alkohol.
- 3) Tillfälligt tillstånd för servering till slutet sällskap beviljas för starköl, vin, starsksprit och andra jästa alkoholdrycker.

Tillfälligt tillstånd för enstaka tillfälle kan ansökas för två tillfällen inom tre månader för samma kostnad. Vid särskilda skäl kan avsteg göras.

Vid återkommande ansökningar ska utredaren göra en bedömning om stadigvarande serveringstillstånd bör sökas.

#### **Definition av slutet sällskap**

Slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse i förening eller sammanslutning utöver ifrågavarande tillställning. Kommunen kräver vid behov in namnlistor på deltagare vid ansökan om serveringstillstånd för slutna sällskap

#### **Kök, matutbud och lokal**

Sökande ska ha besittning av lokalerna eller området. Lagad mat ska tillhandahållas. Med lagad mat jämföras inte t ex varmkory, hamburgare, varma mackor eller landgång.

## 5. Alkoholpolitiska olägenheter

### 5.1 Definition

Med alkoholpolitiska olägenheter menas att servering av alkoholdrycker inte får medföra olägenheter av social-, nykterhets- eller ordningsmässig art.

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen får serveringstillstånd vägras även om kraven på sökanden och lokalerna är uppfyllda.

Den svenska alkohollagstiftningen är en social skyddslagstiftning. Sociala hänsyn skall därför ha företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

## 5.2 När tillstånd inte beviljas

Tillstånd beviljas inte i följande fall:

- Restauranger där polisen i sitt remissyttrande avstyrker ansökan.
- Restauranger där miljö- och byggnadsnämnden avstyrker ansökan.
- Restauranger där räddningstjänsten avstyrker ansökan.
- Restauranger där kommunen har kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller om sökandens misskötsamhet.
- Enklare matställen utan ett kök för allsidig matlagning och utan varierat utbud av maträtter eller låg omsättning av matservering.
- Till organisationer som enligt kommunens mening inte bör beviljas serveringstillstånd av alkoholdrycker.
- Restauranger i skolor eller i miljöer där det vistas många ungdomar, till exempel idrottsanläggningar, badplatser eller fritidsområden.

## 5.3 Sanktioner

Om innehavaren av ett serveringstillstånd inte uppfyller de förutsättningar som gäller för tillståndets meddelande eller följer de bestämmelser som gäller för servering enligt lagen eller de villkor eller föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen, meddelar kommunen tillståndshavaren en erinran. Vid allvarigare fall eller upprepade förseelser kan en varning meddelas utan att ha föregåtts av en erinran. Syftet med såväl erinran som varning är att tillståndshavaren ska ges en möjlighet att rätta till de förhållanden som har föranlett erinran eller varningen.

Kommunen ska återkalla serveringstillståndet om

1. tillståndet inte längre utnyttjas,
2. det med tillståndshavarens vetskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit, 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 åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.

Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt serveringsutrymme enligt 8 kap. 14 § andra stycket ska tillståndet för det gemensamma serveringsutrymme återkallas, om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för en händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.

## 6. Tillsyn

Tillsynsplanen antas av Kommunstyrelsen. Tillsyn utförs på prioriterade serveringsställen enligt tillsynsplan. Inre tillsyn sker i samverkan med andra berörda myndigheter. Yttre tillsyn sker vid behov i samverkan med polis eller annan lämplig myndighet/person.

## 7. Avgifter

Kommunen har enligt Alkohollagen rätt att ta ut avgifter för ansökan samt för tillsynen av alkoholförsäljning. Grunderna för avgiftsuttaget bestäms av kommunfullmäktige och följer de allmänna krav som finns beträffande kommunala taxor.

Ansökningsavgiften ska erläggas innan utredning påbörjas. Den avgift som tas ut för tillsyn beräknas enligt avgiftsklasser som följer omsättningen på alkoholförsäljningen och inte efter antal tillsynstillfällen. Omsättning på alkohol avser föregående år och ska lämnas in till kommunen på restaurangrapporten. Debiteringen av tillsynsavgifterna sker då restaurangrapporterna har kommit in till kommunen.

Älvsbyns kommun tar ut en extra tillsynsavgift för senare öppettider.

Tillsynsavgifter för tillfälliga tillstånd för alkoholservice till allmänheten och slutna sällskap ingår i ansökningsavgiften.

—