

RIKTLINJER FÖR SERVERINGSTILLSTÅND



ÖRNSKÖLDSEVIKS KOMMUN

Innehållsförteckning

1	Inledning	3
2	Alkohollagen – en skyddslagstiftning	3
3	Regler för alla typer av serveringstillstånd.....	4
3.1	Serveringstillstånd.....	4
3.2	Handläggning och handläggningstider.....	5
3.3	Kunskaper i alkohollagen	5
3.4	Remissyttranden	5
3.5	Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet m.m.	6
3.6	Kommunens tillsynsverksamhet.....	7
3.7	Serveringstider.....	8
3.8	Uteserveringar	10
3.9	Bedömning av ålder och berusningsnivå	102
4	Stadigvarande servering till allmänheten.....	133
4.1	Krav på restaurangen, ägaren och personalen	133
4.2	Krav vad gäller lokal, kök, utrustning, matutbud.....	14
5	Stadigvarande servering till slutna sällskap.....	16
6	Tillfällig servering.....	17
6.1	Tillfällig servering till allmänheten.....	17
6.2	Tillfällig servering till slutna sällskap.....	19
7	Servering på särskilda boenden	20
8	Folköl 2,25 – 3,5 vol. %	20
9	Avgifter.....	22

1 Inledning

En ny alkohollag (2010:1622) trädde i kraft den 1 januari 2011, förkortad AL. Alkoholförordningen (2010:1636) innehåller föreskrifter som ansluter till alkohollagen. Folkhälsomyndigheten är från och med den 1 januari 2014 den centrala myndighet som har ansvar för efterlevnaden av alkohollagen och anslutande föreskrifter. Länsstyrelsen har tillsyn inom länet och ska också biträda kommunerna med råd i deras verksamhet. Kommunen handlägger ärenden om serveringstillstånd och utövar tillsammans med polismyndigheten tillsyn över servering av alkoholdrycker.

Av 8 kap 9 § alkohollagen framgår att:

Kommunen ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Kommunens tillståndsprövning baseras på vad som anges i alkohollagen och kompletterande föreskrifter. Dessa riktlinjer är ett komplement till alkohollagens regler. Riktlinjerna utgör en vägledning för om kommunen kan ge tillstånd för viss verksamhet. Avsikten med riktlinjerna är även att åstadkomma en likabehandling av ansökningar om serveringstillstånd inom kommunen.

Örnsköldsviks kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbransch och berörda myndigheter verka för en bra restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull alkoholhantering och en sund konkurrenssituation.

2 Alkohollagen – en skyddslagstiftning

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt för kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomisk eller näringspolitisk hänsyn. I den nya alkohollagen, genom ett tillägg till bestämmelsen i 8 kap 17 §, framhålls även vikten av att beakta serveringsställets geografiska läge.

Av 3 kap. 5 § alkohollagen framgår att försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

3 Regler för alla typer av serveringstillstånd

3.1 Serveringstillstånd

8 kap. 1 § första stycket AL
Serveringstillstånd För servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker krävs tillstånd av den kommun där serveringstället är beläget (serveringstillstånd).

8 kap. 1 § andra stycket AL
Trafikservering Serveringstillstånd som avser servering i inrikes trafik på fartyg, luftfartyg eller järnvägstyg (trafikservering), meddelas dock av den kommun där det företag som vill bedriva serveringen har sitt säte, eller där den person som vill bedriva serveringen har sitt hemvist. Har företaget inte säte inom landet eller personen inte hemvist inom landet, meddelas tillstånd av Stockholms kommun.

Riktlinjer Trafikservering kan förekomma på fartyg, flygplan eller tåg, men inte på andra färdemedel som t.ex. bussar, hyrlimousiner och dylikt.

8 kap. 1 a § AL
Undantag när serveringstillstånd inte behövs Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,
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.

Samtliga villkor krävs för att uppfylla kravet för undantag.

Riktlinjer Om någon bjuder alla gäster vid t.ex. bröllop, 50-årsfest, anses vara vid ett enstaka tillfälle. Försäljningen ska ske utan vinstintresse. Det är inte tillåtet att sälja andra varor och tjäna pengar på dessa. Försäljningspris på alkoholdryckerna måste vara detsamma som inköpspriset. Försäljningen får inte ske i lokaler som har serveringstillstånd eller i andra lokaler där yrkesmässig försäljning av mat och drycker sker.

3.2 Handläggning och handläggningstider

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

Riktlinjer Kommunens riktlinje är att fatta beslut om serveringstillstånd inom sex veckor när det gäller ansökningar om stadigvarande tillstånd samt ansökningar om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten. För ansökningar om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap ska beslut fattas inom tre veckor.

Tidpunkterna gäller från det att sökanden har lämnat in fullständiga ansökningshandlingar samt uppvisat tillräckliga kunskaper i alkohollagen.

3.3 Kunskaper i alkohollagen

Kunskapsprov Alkohollagen Folkhälsomyndigheten är ansvarig för innehållet i det kunskapsprov som skrivs hos kommunen. Omfattningen av provet är anpassat till vilken typ av serveringstillstånd som ansökan avser.

8 kap. 12 § andra stycket AL Sökanden ska genom att avlägga ett prov kunna visa att han eller hon har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningenligt sätt utöva serveringsverksamheten.

3.4 Remissyttranden

8 kap. 11 § AL Polismyndighetens yttrande En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att Polismyndighetens yttrande har inhämtats. Detsamma gäller, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning, tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten.

Riktlinjer Kommunen inhämtar Polismyndighetens yttrande vid samtliga ansökningar om tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten oavsett arrangemangets

omfattning.

Riktlinjer

Övriga myndigheters
yttranden

Förutom vad som är ett krav enligt lagen, begärs yttranden in från andra myndigheter och förvaltningar, exempelvis Skatteverket, Kronofogden, Brand- och säkerhet, Miljö- och hälsoenheten med flera.

Det som efterfrågas är bland annat:

- Om sökande har betalat skatter och avgifter utan uppmaning från Skatteverket.
- Om sökande är konkursbefriad de senaste tre åren.
- Om sökande har anmält verksamheten till miljö- och hälsoenheten.
- Om verksamheten kan innebära störningar för omgivningen.
- Om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.
- Sökandes eventuella engagemang i andra företag.
- Hur sökande sköter/har skött sina ekonomiska ålägganden.

Om sökande har, eller har haft, serveringstillstånd i någon annan kommun, begärs även yttrande från den kommunen. Hur omfattande remissförfarandet är, beror delvis på vilken typ av serveringstillstånd ansökan avser.

3.5 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet m.m.

8 kap. 17 § AL

Om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Riktlinjer

Varje ansökan om serveringstillstånd ska ges en individuell prövning, där stor vikt läggs på de yttranden som inkommit från bland annat Polismyndigheten och Miljö- och hälsoenheten (hälsoskydd).

Ett restriktivt förhållningssätt för tillståndsgivningen ska gälla vid bland annat följande förhållanden:

1. Störningar för omgivningen

För restauranger i anslutning till flerbostadshus kan serveringstiden begränsas om det föreligger risk för störningar för de boende.

2. Barn- och

För att begränsa de sociala skadeverkningar som

ungdomshänsyn

alkoholkonsumtion kan ge upphov till kan ett serveringstillstånd nekas eller begränsas genom villkor. Detta gäller särskilt i situationer eller miljöer där barn- och ungdomar kan vistas.

För serveringslokaler som ligger i närheten av grundskolor, gymnasieskolor och/eller fritidsgårdar kan beslut om serveringstillstånd innefatta begränsningar avseende serveringstider.

3. Kommunala lokaler

All användning av alkohol och andra droger är förbjuden i kommunala lokaler och anläggningar. Förbudet gäller dock inte servering av alkohol till boende och besökare till denne på sådana särskilda boenden som avses i 8 kap. 1 b § alkohollagen.

I kommunala lokaler och anläggningar som upplåtits får dock alkoholförtäring ske under förutsättning att serveringstillstånd beviljats av Samhällsbyggnadsnämnden. I lokaler eller anläggningar som uteslutande används för barn- och ungdomsverksamhet ges dock inga undantag.

3. Idrotts- anläggningar

I de fall alkoholserving är aktuell på idrotts- och nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att beslutet förenas med lämpliga villkor om hur serveringen ska bedrivas.

4. Butikslokaler och shoppingcentra

Servering i butikslokaler och shoppingcentra får endast ske i en tydligt avgränsad serveringsyta. Serveringsytan får inte ligga så till att övriga kunder i butiken/shoppingcentrat måste passera genom serveringsytan. Detta är viktigt dels ur ett barnperspektiv och dels med tanke på vikten av alkoholfria miljöer.

5. Tillfälliga arrangemang

Vid tillfälliga arrangemang till allmänheten ska särskild hänsyn tas till behovet av alkoholfria ytor och servering av alkoholfria alternativ. Det bör finnas utrymme för allmänheten där mat och alternativa drycker finns tillgängliga utanför området där alkoholserving pågår.

3.6 Kommunens tillsynsverksamhet

9 kap. 2 § AL

Kommunen och polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering

av alkoholdrycker. Kommunen och Polismyndigheten har också tillsyn över detaljhandeln med folköl.

Riktlinjer

Tillsynsarbetet pågår ständigt, både i själva tillståndsprövningen och som en del i den löpande verksamheten. Tillsyn sker både genom så kallad inre tillsyn och yttre tillsyn.

Inre tillsyn

Inre tillsyn görs löpande under tiden när tillståndet gäller, antingen som en rutinmässig uppföljning eller efter att tillståndsmyndigheten har uppmärksammat att eventuella brister har uppkommit. Som ett led i den inre tillsynen utbyter kommunen information och kunskap med andra myndigheter inom de ramar som lagstiftaren angett.

Yttre tillsyn

Till yttre tillsyn räknas direkta tillsynsbesök i restaurangerna eller serveringsställena. Sådan tillsyn sker både i form av myndighetssamverkan (flera myndigheter gör gemensamma tillsynsbesök) och tillsynsbesök av alkoholhandläggare/inspektör. Viktiga delar i den yttre tillsynen är bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen, graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till underåriga eller märkbart påverkade personer inte förekommer.

Förebyggande tillsyn

Kommunen bör ha löpande information och dialog med tillståndshavarna för att förebygga att olägenheter kopplade till alkoholserveringen uppstår samt för att eventuella brister snabbt ska kunna korrigeras. Kommunen arrangerar även, i samarbete med bland annat polismyndigheten, utbildning för serveringspersonal i ansvarsfull alkoholservering.

3.7 Serveringstider

8 kap. 19 § första stycket AL
Serveringstid

Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Vid bestämmande av tiden för servering ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 § (8 kap. 17 § AL).

8 kap. 19 § andra stycket AL
Normaltid

Om inte kommunen beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Riktlinjer Serveringstid

Regleringen av serveringstiderna är en alkoholpolitisk åtgärd som syftar till att motverka onykterhet och oordning samt störningar för omgivningarna runt restaurangerna. Den sociala hänsynen har företräde före affärsmässiga eller konkurrensmässiga aspekter. Polismyndighetens och Miljö- och hälsoenhetens yttrande och inställning ska alltid tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstider.

Normal serveringstid gäller servering från tidigast kl. 11.00 till senast kl. 01.00, veckans alla dagar. Kommunen kan dock besluta om andra serveringstider.

För att serveringstid fram till kl. 01.00 ska meddelas gäller att varken Polismyndigheten eller Miljö- och hälsoenheten förordar tidigare stängning på grund av risken för olägenheter och/eller för att närboende utsätts för störningar från serveringsstället.

Serveringstiden kan begränsas för restauranger i eller i anslutning till bostadsområden.

Serveringstillstånd kan förenas med villkor om till exempel förordnade ordningsvakter efter ett visst klockslag.

Utökad serveringstid

För utökad serveringstid ska ett restriktivt synsätt tillämpas. Serveringstillstånd utöver normal serveringstid kan beviljas efter en särskild prövning i det enskilda fallet.

Vid denna bedömning är det i första hand ordningen på serveringsstället samt risken för olägenheter och störningar från serveringsstället som är avgörande. Polismyndighetens och Miljö- och hälsoenhetens yttrande och inställning ska alltid ha stor betydelse.

Serveringstid till klockan 02:00

För utökad serveringstid till kl. 02.00 krävs dokumenterat välskött verksamhet på den aktuella restaurangen. För att säkerställa detta är både den inre och yttre tillsynen viktig. Restaurangverksamheten får inte ha dragit på sig anmärkningar som gör att lämpligheten kan ifrågasättas. Nyetablerade restauranger kan beviljas utökad serveringstid först efter att verksamheten bedrivits under en period så att kommunen kan göra en bedömning av hur

verksamheten sköts.

Ett villkor för utökad serveringstid till kl. 02:00 är att samtlig personal som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen ska ha genomgått kommunens utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Kravet på utbildning gäller även entrévärdar. Anställs personal som inte genomgått utbildningen så ska tillståndshavaren se till att de anmäls till nästa utbildningstillfälle.

Serveringstid till klockan 03:00

Utökad serveringstid till kl. 03:00 kan beviljas för enstaka tillfälle under förutsättning att Polismyndigheten och Miljö- och hälsoenheten inte har någon erinran. Restriktivitet ska iakttas vid tillståndsgivningen.

Serveringstid efter kl. 03:00 ska inte beviljas. Kommunen bedömer att riskerna och olägenheterna ökar med senare serveringstider.

8 kap. 19 § tredje stycket AL
Utrymning av lokalen

Serveringslokalen ska vara utrymd senast 30 min efter serveringstidens utgång.

Utrymning vid olika sluttider

Om tillståndet anger olika sluttider för servering inomhus och på uteservering, innebär detta att utrymningstiderna blir olika. Efter utrymningstidens slut får inga gäster vistas i lokalen och inga alkoholdrycker får konsumeras, gäller även personal. Den enda typ av verksamhet som får förekomma efter utrymningstiden är städning.

8 kap. 19 § fjärde stycket AL
Rumsservering/minibar

Bestämmelserna i första – tredje styckena gäller inte rumsservering på hotell eller minibar i hotellrum enligt 5 § (8 kap. 5 § AL)

3.8 Uteserveringar

8 kap. 14 § AL
Förfogande

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Riktlinjer

Tillstånd för nyttjande av offentlig plats söks årligen hos Polismyndigheten, som inhämtar yttranden från andra myndigheter och förvaltningar innan den fattar beslut.

Serveringstillståndet för uteserveringen gäller tills vidare, och behöver således inte sökas om varje år hos tillståndsmyndigheten. Om det skett förändringar av nyttjanderätten till marken, eller i uteserveringens omfattning/storlek måste dock sökanden ansöka om nytt tillstånd.

8 kap. 15 § AL
Närheten till
huvudrestaurangen
och köket

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Riktlinjer

Uteservering ska ligga i restaurangens omedelbara närhet, och det ska tydligt framgå att restaurangen och uteserveringen "hör ihop". Ytan ska vara överblickbar och gästerna ska alltid ha tillgång till mat från restaurangköket. Restaurang och uteservering får inte vara separerad av en gata som trafikeras av bilar.

Undantag

Undantag från kravet på närhet mellan huvudrestaurang och uteserveringen kan göras om;

- Uteserveringen är placerad inom den markyta/tomt som tillståndshavaren förfogar över.
- Servering inte sker till allmänheten utan endast till t.ex. medlemmar i viss förening, (till exempel vid en golfklubb som har en uteservering ute på golfbanan), slutna sällskap eller på annat sätt i förväg kända gäster.
- Uteserveringen inte angränsar till allmän mark, eller gata/gångväg där allmänheten passerar (möjlighet att överblicka).
- Serveringen är bemannad under all tid som det finns gäster i serveringen.

Storlek

En uteservering får inte vara större än att restaurangköket har kapacitet att tillhandahålla mat till samtliga gäster även när det är helt fullsatt på uteserveringen. Tillgången till kundtoaletter ska vara tillfredsställande utifrån det totala antalet gäster som kan befinna sig i serveringslokalen.

Bordsservering

Grunden för uteservering är bordsservering. Kravet på bordsservering kan frångås under förutsättning att överblick kan garanteras på annat sätt. Tillståndhavare som vill frånga kravet på bordsservering ska lämna in en

skriftlig redogörelse för hur överblicken över serveringsytan ska garanteras.

Serveringstid Serveringstiden på uteserveringar är densamma som inomhus om inte skäl till annat har framkommit i samband med tillståndsprövningen.

Barsservering Barsservering till gästerna på uteservering tillåts normalt inte. Det är möjligt för tillståndshavaren att vid större uteserveringar, ställa i ordning en ”servicestation” för att underlätta för personalen så att den inte behöver gå inomhus varje gång de ska servera en ny gäst.

Undantag Tillstånd för barsservering på uteserveringen kan beviljas om uteserveringar ligger så till att det endast är möjligt att komma till uteserveringen genom att först gå in i den ordinarie restaurangen. Som exempel kan nämnas uteserveringar som ligger på en balkong, takterrass eller veranda. Det är även viktigt att överblicken över serveringsytan bedöms som tillfredsställande.

3.9 Bedömning av ålder och berusningsnivå

3 kap. 7 § andra stycket AL Servering av alkoholdrycker får ske till den som har fyllt 18 år.
Ålder

3 kap. 8 § första stycket AL Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel.
Märkbart påverkad

3 kap. 8 § andra stycket AL Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.

3 kap. 8 § tredje stycket AL Den som lämnar ut alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått den ålder som anges i 7 §.

Bedömning av ålder och om gästen är märkbart påverkad Den som serverar alkoholdrycker är skyldig att förvissa sig om att gästen som ska dricka alkoholdrycken har uppnått rätt ålder. Den som serverar ska även göra en bedömning av om gästen är märkbart påverkad. Servering i strid mot dessa bestämmelser är kopplad till ett straffansvar enligt 11 kap. 9 § alkohollagen. Ansvaret är personligt för den som serverar alkoholdrycken.

Tillståndshavaren är ansvarig för att serveringen av alkoholdrycker på restaurangen sker i enlighet med alkohollagens bestämmelser. Det är därför viktigt att serveringen sker på ett sådant sätt att en tillfredsställande bedömning kan göras av varje gäst som ska dricka alkoholdryck. Bedömningen ska avse gästens ålder och om gästen är märkbart påverkad. Rutiner och arbetssätt för att säkerställa att denna bedömning görs får tillståndshavaren arbeta fram utifrån förutsättningarna på restaurangen.

4 Stadigvarande servering till allmänheten

4.1 Krav på restaurangen, ägaren och personalen

8 kap. 12 § AL
Ägare/tillståndshavare

Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten.

Riktlinjer

Vid tillståndsprövningen ska särskild hänsyn tas till om sökanden är laglydig och benägen att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna.

8 kap. 18 § första stycket AL
Serveringsansvarig

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det sista gäller dock inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

8 kap. 18 § andra stycket AL
Anmäla till kommunen

Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker.

8 kap. 18 § tredje stycket AL
Personal

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 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter. Restaurangskolor med serveringstillstånd samt, efter överenskommelse

med skolan, även andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever.

4.2 Krav vad gäller lokal, kök, utrustning, matutbud

8 kap. 14 § första stycket AL	Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.
Serveringsytor	Ett serveringstillstånd för en restaurang kan omfatta flera lokaler i samma byggnad. En förutsättning för att gästerna själva ska kunna bära med sin alkoholdryck mellan lokalerna är att lokalerna ligger i direkt anslutning till varandra, så att gästerna inte behöver passera genom inte godkänd serveringsyta.
Överblickbarhet	Lokalen ska vara överblickbar och vara utrustad med ett lämpligt antal sittplatser i förhållande till lokalens storlek.
Bordsservering	Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet.
Drinkbar	Om det finns en drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta, och ska vara belägen i nära anslutning till matsalen.
8 kap. 14 § andra stycket AL Gemensam serveringsyta	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 denna lag iakttas under den tid han eller hon bedriver servering där.
9 kap. 18 § andra stycket AL	Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt serveringsutrymme enligt 8 kap. 14 § andra stycket får i stället tillståndet för gemensamt serveringsutrymme återkallas, om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för en händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.
8 kap. 15 § AL Kök	Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i

anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23:00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Standard och utrustning

Köket ska ha den standard och utrustning som krävs för att laga/tillreda den mat som ska serveras enligt den meny som bifogats ansökan.

Matutbud

Med tillredd mat avses att råvaror på något sätt har förädlats. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter. Tillståndshavaren ska kunna erbjuda såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter.

Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t.ex. smörgåsar, hamburgare eller varmkorv med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringstillstånd inte ska kunna komma ifråga för serveringstillstånd. Detsamma gäller sådana restauranger t.ex. många hamburgerrestauranger, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar.

8 kap. 15 § fjärde stycket AL

Pausservering

Tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkohol dryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matservering. Det ställs inte heller krav på matservering vid provsmakning enligt 6 eller 7 § (8 kap. 6-7 §§ AL, se nedan)

8 kap. 6 § AL

Provsmakning

Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkohol drycker 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. Tillståndshavare ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.
2. De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

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

8 kap. 7 § AL

Provsmakning på tillverkningsställe

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna.

Om sådant tillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

5 Stadigvarande servering till slutna sällskap

8 kap. 2 § AL

Klubbstillstånd

Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd).

Riktlinjer

En ideell förening som söker tillstånd ska ha en tillfredsställande organisation. Den ska ha ett namn som kan särskiljas från andra, kunna uppvisa en medlemsmatrikel samt antagna stadgar. En sökande ska ha ett organisationsnummer.

Festvåningstillstånd

Ett så kallat festvåningstillstånd är ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap. Näringsidkare kan ansöka om serveringstillstånd för servering till slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd).

Catering till slutna sällskap

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

8 kap. 4 § AL

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Se avsnitt 4, Stadigvarande servering till allmänheten.

6 Tillfällig servering

Tillfälliga tillstånd Tillfälliga tillstånd kan avse enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod och kan avse servering till allmänheten eller till slutna sällskap. Med enstaka tidsperiod avses några dagar upp till ett par månader. Anordnas ofta tillfällig servering till exempel fler än sex gånger under senaste halvåret kan det vara lämpligt att kräva ett stadigvarande tillstånd då det är att betrakta som regelbundet återkommande verksamhet. Ansökan ska då inte beviljas utan sökande ska uppmanas ansöka om stadigvarande tillstånd för lokalen.

Riktlinje Antal beviljade tillstånd för tillfälliga tillstånd begränsas till tio tillfällen per år och sökande.

6.1 Tillfällig servering till allmänheten

8 kap. 12 § AL Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.

Förfogande över lokal/mark En grundläggande förutsättning för att ett serveringstillstånd ska kunna beviljas, är att sökande kan uppvisa dokument som styrker att han/hon förfogar över den tilltänkta lokalen, alternativt den tilltänkta markytan.

Serveringstider Polismyndighetens och Miljö- och hälsoenhetens (hälsoskydd) bedömning av risk för olägenheter och störningar har stor betydelse vid prövning av serveringstidens längd.

Senare serveringstider än till kl. 01.00 ska normalt inte medges.

Arrangemang som återkommer efter att ha genomförts

ett tidigare år utan anmärkningar eller ordningsstörningar ska dock kunna ges möjlighet till serveringstid till klockan 02.00. Undantag ska endast kunna göras vid internationella eller nationella arrangemang som kräver/förutsätter särskilda skäl. Undantaget ska tillämpas med restriktivitet.

Matutbud

Vid tillfällig servering av alkoholdrycker till allmänheten ska det alltid finnas tillgång till lagad/tillredd mat under hela serveringstiden. Minst två lagade eller tillredda huvudrätter krävs för att uppfylla matkravet. Beroende på tillställningens art rekommenderas att matutbudet även kompletteras med någon sallad eller enklare rätt.

Enbart smörgåsar, korv med bröd, kaffebröd och dylikt är inte ett tillräckligt matutbud.

Alkoholfri yta och alkoholfria alternativ

Vid tillfälliga arrangemang till allmänheten ska särskild hänsyn tas till behovet av alkoholfria ytor och servering av alkoholfria alternativ. Det bör finnas utrymme för allmänheten där mat och alternativa drycker finns tillgängliga utanför området där alkoholservering pågår.

Utrustning/ inredning

Serveringsytan ska vara utrustad med sittplatser vid bord för matgäster.

Spritdrycker

Servering av spritdrycker ska normalt inte medges vid tillfällig servering till allmänheten. Det gäller även när restaurang med stadigvarande serveringstillstånd anordnar utomhusarrangemang med exempelvis serveringstält. Inne i restaurangen gäller dock ordinarie tillstånd. Efter särskild prövning kan tillstånd meddelas om den sökande uppfyller nedanstående kriterier:

- Inredningen ska hålla samma standard som en vanlig permanent restaurang, dvs. gästerna ska placeras vid bord och stolar/bänkar.
- Maten som serveras ska vara en komplett måltid, förrätt, varmrätt, dessert och kaffe, alternativt buffé.
- Antalet middagsgäster är känt i förväg. Gästerna har förköpt sina måltidbiljetter. Inget direktinsläpp.

Även om samtliga kriterier är uppfyllda, innebär det inte per automatik att serveringstillstånd för spritdrycker beviljas. Arrangemangets karaktär, huvudsakliga målgrupp samt remissvar från Polismyndigheten och

Miljö- och hälsoenheten har även stor betydelse för om tillstånd för spritdrycker ska beviljas eller inte.

Servering av spritdrycker medför alltid en större risk för att berusningsgraden stiger, och därmed risken för överservering som i sin tur kan leda till ohälsa eller risk för skada.

8 kap. 14 § AL
Gemensam
serveringsyta,

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 denna lag under den tid han eller hon bedriver servering där.

**9 kap. § 18 andra
stycket AL**

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

6.2 Tillfällig servering till slutna sällskap

Sökande

Sökande ska uppfylla definitionen ”slutet sällskap”. Ett slutet sällskap kan vara:

1. en så kallad klubb rättighet, det vill säga ett tillstånd för ett visst sällskap som förening, företag, klubb, personalgrupp och dylikt.
2. en så kallad festvånings rättighet, det vill säga ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap.

Tillstånd till slutna sällskap kan meddelas för servering i en förening, företag och kan antingen vara en så kallad festvånings- eller klubb rättighet.

Kunskapskraven i alkohollagstiftningen gäller även för tillstånd till slutna sällskap.

Matutbud

Mat ska tillhandahållas under serveringen, och ska anges i samband med ansökan.

Serveringslokal Serveringslokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Lokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning. Inte heller får nya medlemmar till föreningen anslutas i samband med insläpp vid serveringstillfället. Att entréavgifter tas ut och att lokalen är öppen för nya gäster under tiden tillställningen pågår, medför att serveringen anses riktad till allmänheten. Det ska finnas en bokning gjord i förväg – uppgifter har lämnats om grupp/sällskap och antal personer.

7 Servering på särskilda boenden

8 kap. 1b § AL Serveringstillstånd krävs inte för servering till en boende och besökare till denne på sådana särskilda boenden

1. som avses i 5 kap. 5 § andra stycket och 7 § tredje stycket socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och
2. vid vilka måltidsservice tillhandahålls.

Den som bedriver alkoholservering enligt första stycket ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program. *Lag (2012:205)*.

Riktlinje
Anmälan Eftersom kommunen är skyldig att utöva tillsyn över särskilda boenden som serverar alkohol bör boendet lämna information till tillsynsmyndigheten om verksamhetens omfattning.

Servering till boende och besökare till denne Vid servering på särskilda boenden som även är öppna för lunch-/middagsservering till allmänheten bör särskilda åtgärder vidtas för att personal som ansvarar för hantering av alkoholförsäljning ska kunna säkerställa att endast servering sker till boende och besökare till denne.

Ska servering av alkoholdrycker ske till andra än de boende och dennes besökare så krävs serveringstillstånd.

8 Folköl 2,25 – 3,5 vol. %

Folköl För att sälja eller servera folköl krävs inget särskilt

tillstånd. Däremot så måste en rad grundförutsättningar vara uppfyllda och anmälan måste göras till kommunen innan försäljning/servering påbörjas.

5 kap. 5 § tredje stycket AL

8 kap. 8 § tredje stycket AL

Anmälnings-
skyldighet

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl ska anmäla verksamheten hos kommunen där försäljning/servering sker. Anmälan ska ske innan försäljningen/serveringen påbörjas.

5 kap. 5 § första stycket AL

Krav på detaljhandeln

Detaljhandel med folköl är, med de inskränkningar som föreskrivs i alkohollagen, tillåten under villkor att verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel

1. som ingår i anläggningar som är godkända enligt föreskrifter meddelade med stöd av 7 § 1 livsmedelslagen (2006:804) eller registrerade enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, och
2. som är avsedda för stadigvarande försäljning av livsmedel och där det också säljs mat.

Riktlinjer

- Försäljning av matvaror ska bedrivas i lokalen.
- Kunden ska i butiken kunna köpa bröd, mejerivaror, färsk frukt, grönsaker, konserver, charkuterivaror och kyllda eller frysta matvaror. Det räcker inte att butiken bara har någon eller några av dessa varutyper i sitt sortiment.
- Glass, godis, chips, lättdrycker, kaffe och te anses inte vara matvaror av den typ som medger försäljning av folköl.
- Kiosker, tobaksaffären, spel- eller videobutiker får endast sälja folköl om de uppfyller ovanstående krav.

8 kap. 8 § första stycket AL

Serveringskrav

Servering av folköl får, med de inskränkningar som föreskrivs i alkohollagen, ske om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel som

1. ingår i anläggningar som är godkända enligt föreskrifter meddelade med stöd av 7 § 1

livsmedelslagen (2006:804) eller registrerade enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, och

2. är avsedda för stadigvarande försäljning av livsmedel och där mat serveras samtidigt.

Egenkontroll	Den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl har skyldighet att utarbeta särskilda program för egenkontroll.
Kommunens tillsyn	Kommunens uppgift i förhållande till detaljhandeln är yttre tillsyn, information, rådgivning och kontroll av egentillsynsprogrammen.
Riktlinje Tillfällig försäljning/servering	Folkölsservering i samband med ambulerande korv- och glassförsäljning eller liknande är inte tillåtet.

9 Avgifter

8 kap. 10 § AL

Kommunen får ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige. Kommunen får även ta ut avgift för tillsyn enligt 9 kap. av den som har serveringstillstånd och av den som bedriver anmälningspliktig detaljhandel med eller servering av folköl.

Taxa	Taxan avseende ansöknings- och tillsynsavgifter beslutas av kommunfullmäktige. Avgifterna bygger på att kommunens verksamhet som omfattar handläggning och tillsyn enligt alkohollagen ska vara i stort sett "självfinsierad" och därmed inte vara finansierad via skattemedel.
------	---