

Styrdokument
Dokumenttyp: Riktlinjer
Beslutat av: Kommunfullmäktige
Fastställsedatum: 25 oktober 2018
Ansvarig: Bygg- och miljöchef
Revideras: Vart fjärde år
Följas upp: Av bygg- och miljöchef

Riktlinjer för alkoholservering till allmänheten och slutet sällskap

Dnr: BM.2016.4
2018-10-25

Innehållsförteckning

1. Bakgrund & inledning	4
1.1. Kommunala riktlinjer för alkoholservering	4
1.2. Syftet med riktlinjerna för alkoholservering	4
1.3. Hur riktlinjerna ska användas	4
1.4. Alkohollagen – en skyddslag	5
1.5. Olika myndigheters roller	5
2. Ansökan och handläggning	6
2.1. Kommunens informationsskyldighet	6
2.2. Olika typer av serveringstillstånd	7
2.3. Handläggningstider vid ansökan och anmälan	8
2.4. Hur en utredning om serveringstillstånd går till	7
2.5. Remissyttranden	8
2.6. Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet & andra skäl	13
2.7. Utbildning i ansvarsfull alkoholservering för serveringsansvariga	14
3. Riktlinjer vid servering	16
3.1. Serveringstider	16
3.1.1. Generellt om serveringstider	16
3.1.2. Tillfälligt utökad serveringstid	16
3.2. Matutbud och lättdrycker	17
3.2.1. Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten	17
3.2.2. Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap och tillfälliga serveringstillstånd	18
3.3. Serveringsyta	19
3.3.1. Generellt om serveringsyta	19
3.3.2. Uteservering	19
3.3.3. Införsel förbud av alkoholdryck på serveringsställe	20
3.4. Gemensamt serveringsutrymme	21
3.5. Lokalens lämplighet från brandsäkerhetssynpunkt	21
3.6. Ordning & nykterhet	22
3.7. Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	24
3.8. Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten & slutet sällskap	25
3.8.1. Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten	20
3.8.2. Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap	20
4. Kommunens tillsynsverksamhet	27

4.1. Olika former av tillsyn	27
4.2. Riktlinjer gällande tillsynsavgifter för serveringstillstånd	29

I Bakgrund & inledning

I.1 Kommunala riktlinjer för alkoholservering

Möjligheten att få ett serveringstillstånd styrs av reglerna i alkohollagen (2010:1622). Det är den kommun där serveringstillståndet söks som beslutar om serveringstillstånd kan meddelas samt ansvarar för tillsynen över tillståndshavare för att säkerställa att reglerna i alkohollagen följs. Lagstiftaren anser därför att det är mycket viktigt att kommunerna har tydliga riktlinjer som redogör för vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter och vilken hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen.

De kommunala riktlinjerna är politiskt förankrade och beslutade av kommunfullmäktige. Riktlinjerna finns tillgängliga för allmänheten på kommunens hemsida, www.gislaved.se. Riktlinjerna speglar kommunens uppfattning och ambitionsnivå. De revideras regelbundet, året efter valår eller oftare vid behov.

I.2 Syftet med riktlinjerna för alkoholservering

Tankarna bakom kommunala riktlinjer för alkoholservering är att skapa Förutsebarhet och likabehandling inom kommunen när det gäller ansökan om serveringstillstånd och tillsyn enligt alkohollagen.

Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Kommunerna ska dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen. Riktlinjerna får inte heller vara så långtgående att de får karaktären av normgivning.

I.3 Hur riktlinjerna ska användas

Det räcker inte för kommunen att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om serveringstillstånd. Det måste också till konkreta omständigheter som talar mot beviljandet, exempelvis Polismyndighetens och Skatteverkets remissyttranden. Då är det mer sannolikt att beslutet håller vid en prövning i domstol. Förutom riktlinjer upprättar kommunerna även en tillsynsplan inför varje år som beskriver det planerade tillsynsarbetet.

1.4 Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt för kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn. Kommunen kan neka en sökande serveringstillstånd om det anses föreligga en risk för människors hälsa om serveringstillstånd skulle meddelas. Det är till exempel viktigt att ta hänsyn till om serveringslokalen finns i ett bostadsområde, vid en skola eller fritidsgård eller i närheten av behandlingshem. Dessa miljöer är ofta särskilt utsatta för alkoholrelaterade olägenheter.

1.5 Olika myndigheters roller

Kommunerna utreder och beslutar om serveringstillstånd. Kommunerna utövar tillsammans med Polismyndigheten tillsyn över att alkohollagen och anslutande föreskrifter följs. Kommunen arbetar också med förebyggande tillsyn och med inre tillsyn av tillståndshavarna så att tillståndshavare hela tiden uppfyller de krav som gäller för tillståndets meddelande. Om omständigheterna för någon tillståndshavare ändras kan det medföra att kommunen måste starta ett tillsynsärende och eventuellt meddela någon form av sanktion.

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

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

Folkhälsomyndigheten är den myndighet som ansvarar för kunskapsproven för att säkerställa att kraven på tillståndshavares kunskap är lika i hela Sverige.

Till Folkhälsomyndighetens uppgifter hör också att ansvara för ett centralt register över samtliga serveringstillstånd.

2 Ansökan och handläggning

2.1 Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter.

Riktlinjer

Detta dokument - *riktlinjer för alkoholservering* - är en informationskälla. På Gislaveds kommuns hemsida www.gislaved.se finns ytterligare information. För att hitta rätt, klicka på rubriken *Näringsliv och arbete* på startsidan. Välj sedan *Tillstånd, regler och tillsyn* till vänster på sidan och därefter väljer ni *Serveringstillstånd*. Blanketter finner ni till höger på respektive sida.

På hemsidan finns även information om aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter som grundas på självkostnadsprincipen och likställighetsprincipen och är fastställda av Kommunfullmäktige i Gislaveds kommun.

På hemsidan finns bland annat information om:

Vilka handlingar som ska bifogas ansökan vid olika typer av serveringstillstånd. Detta finner ni som bilaga till respektive ansökningsblankett.

Folköl – detaljhandel och servering.

Förslag på alkohol och drogpolicy för gäster/personal – på restauranger med serveringstillstånd.

Kunskapsprov – (länk till Folkhälsomyndighetens hemsida). Vid ansökan om serveringstillstånd krävs (med vissa undantag) att kunskapsprov genomförs för att visa att tillräcklig kunskap i alkohollagen finns. Kunskapsprovet genomförs i kommunhuset.

Alkohollagen (länk till lagtext).

Gällande riktlinjer för alkoholservering i Gislaveds kommun.

Ansvarsfull alkoholservering (AAS)- Gislaveds kommun anordnar i samarbete med Gnosjö, Vaggeryd och Värnamo kommuner utbildning i "Ansvarsfull alkoholservering" 1-2 ggr/år. Målgrupp är främst restaurangernas serveringspersonal men också tillståndshavare och ordningsvakter.

Blanketter för olika typer av anmälan: folkölsförsäljning, serveringsansvariga, personer med betydande inflytande (PBI), lokal vid catering, kryddning av snaps och provsmakning.

Förslag på egentillsynsprogram vid folkölsförsäljning.

Tillsynsblanketter – visar vad tillsynsmyndigheten tittar på vid tillsynsbesök.

Blanketter för ansökan om olika typer av serveringstillstånd.

2.2 Olika typer av serveringstillstånd

Servering till allmänheten

Servering till allmänheten (8 kapitlet 2 § alkohollagen)

Servering till allmänheten, gemensamt serveringsutrymme (8 kapitlet 14 § 2 stycket alkohollagen)

Trafikservering till allmänheten (8 kapitlet 1 § alkohollagen)

Pausservering (8 kapitlet 15 § alkohollagen)

Provsbakning egen tillverkad alkoholdryck (8 kapitlet 7 § alkohollagen)

Servering till slutet sällskap

Servering till slutna sällskap (8 kapitlet 2 § alkohollagen)

Servering till slutna sällskap – catering (8 kapitlet 4 § alkohollagen)

Trafikservering till slutet sällskap (8 kapitlet 1 § alkohollagen)

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

För dem som redan har stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten i Gislaveds kommun tillämpar bygg- och miljönämnden möjligheten att ansöka om följande:

Tillfälligt utökad serveringstid

Tillfälligt utökad serveringsyta (exempelvis uteservering eller tält i direkt anslutning till serveringslokalen eller en befintlig uteservering).

Servering utan tillstånd

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

avser ett enskild tillfälle för i förväg bestämda personer och

sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än inköp av dryckerna och

äger rum i en lokal där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Alla tre punkterna ska vara uppfyllda samtidigt. I annat fall behövs serveringstillstånd vid servering av alkoholdrycker.

2.3 Handläggningstider vid ansökan och anmälan

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordning (2010:1636) ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra (4) månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. En ansökan är fullständig när kommunen har fått alla de handlingar som efterfrågas i samband med ansökan om serveringstillstånd. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra (4) månader. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

Bygg- och miljönämnden i Gislaveds kommun har inte specificerat någon beräknad handläggningstid för de olika serveringstillstånden. Bygg- och miljönämndens ambition är att varje ansökan ska handläggas så skyndsamt det är möjligt med hänsyn till omständigheterna.

En rekommendation är dock att lämna in sin ansökan så snart du vet att du ska ha ett event.

Om beslut ska fattas av bygg- och miljönämndens bör bygg- och miljöförvaltningen ha fått din ansökan senast två (2) månader före nämndens sammanträde. Detta beror på att politiken behöver tid att läsa in sig på alla ärenden innan beslut kan fattas. På www.gislaved.se kan du se aktuella datum då bygg- och miljönämnden sammanträder. För att hitta rätt, gå på *kommun och politik*, välj *Möten, protokoll och föredragningslistor* till vänster och klicka sedan på *Sammanträdesdagar*.

Om beslut ska fattas av bygg- och miljönämndens arbetsutskott bör ansökan lämnas in senast en månad före arbetsutskottets sammanträde, helst tidigare. Bygg- och miljönämndens sammanträde sker vanligtvis två veckor före bygg- och miljönämndens sammanträde. Detta beror dels på att politiken behöver tid att läsa in sig på ärendet och dels på att remissinstanserna ska ha minst två veckor på sig att besvara en remiss.

Om beslut kan fattas av alkoholhandläggare bör ansökan lämnas in senast en månad innan ditt event.

Under sommaren (juni-augusti) kan handläggningen ta lite längre tid än övriga årstider och politiken sammanträder inte i juli. Ska du ha ett event i juli eller augusti måste din ansökan lämnas in till Gislaveds kommun senast i början på maj månad.

Nedan följer en uppräknig på vilka serveringstillstånd som fattas av bygg- och miljönämnden och vilka som fattas på delegation.

Stadigvarande serveringstillstånd (till allmänheten, till slutet sällskap, catering till slutet sällskap, gemensamt serveringsutrymme och provsmakning vid tillverkningsställe) – beslutas av bygg- och miljönämnden.

Tillfälliga serveringstillstånd för allmänheten och tillfälligt utökad serveringstid - beslutas av bygg- och miljönämndens arbetsutskott.

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap, tillfälligt utökad serveringstid med högst 1 timma, samt tillfälligt utökad serveringsyta – beslutas av alkoholhandläggare.

När det gäller anmälningsärenden är det också bra att vara ute i så god tid som möjligt. En bra regel att följa är att anmäla vad som ska ske så snart ni vet om att något ska hända!

Anmälan om lokal vid catering till slutet sällskap – bör göras senast två (2) veckor innan serveringen, för att räddningstjänsten ska hinna godkänna lokalen.

Anmälan om kryddning av snaps, anmälan om provsmakning samt anmälan om serveringsansvariga – en vecka innan servering påbörjas är tillräckligt.

Anmälan om förändringar: till exempel att verksamhet påbörjas, läggs ned eller planerat avbrott i verksamhet eller om verksamheten förändras i sitt innehåll. Betydande förändringar av ägarförhållanden och ombyggnad av serveringsställe – ska anmälas i så god tid som möjligt. Helst fyra (4) veckor innan, men senast samma dag förändringen sker om den inte varit känd tidigare.

Anmälan om försäljning/servering av folköl – helst två (2) veckor innan och senast dagen innan försäljning påbörjas.

Samtliga ärenden rörande serveringstillstånd ställs till kommunens alkoholhandläggare.

2.4 Hur en utredning om serveringstillstånd går till

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

Det första som händer efter att en ansökan kommit in till kommunen är att:

Ansökan diarieförs och blir en allmän handling.

En faktura med handläggningsavgift skickas ut, för stadigvarande serveringstillstånd är det ansökningsavgiften och för tillfälliga serveringstillstånd består handläggningsavgiften av ansökningsavgift och tillsynsavgift. Ingen handläggning påbörjas förrän handläggningsavgiften är betald.

Observera att ansökningsavgiften inte betalas tillbaka vid avslag!

Remisser skickas ut till remissinstanserna. Samtliga remissinstanser har sedan minst 14 dagar på sig att avge sina yttranden.

Eventuellt kunskapsprov genomförs i kommunhuset, boka tid med alkoholhandläggare.

När fakturan betalats, samtliga handlingar från sökande inkommit och yttranden från samtliga remissinstanser inkommit sker följande:

Handläggningen startar. Alkoholhandläggare sammanställer yttranden, granskar handlingar, besöker serveringslokaler och kök samt för samtal med sökanden om olika frågor. Ibland behövs kompletteringar av handlingar.

Informationen sammanställs i en utredning.

Sökande får del av utredningen för kommunikering. Rättning av eventuella fel görs.

Alkoholhandläggare har delegation på till exempel beslut om *serveringstillstånd för slutna sällskap* och *tillfälligt utökad serveringstid* med högst en (1) timme och kan som regel fatta beslut så här långt i utredningen. Utredning för andra former av serveringstillstånd går vidare enligt nedan.

Utskick av handlingar till ledamöter i bygg- och miljönämndens arbetsutskott.

Bygg- och miljönämndens arbetsutskott fattar bland annat beslut om *tillfälliga tillstånd till allmänheten*. När protokollet är justerat får sökanden del av beslutet.

Om bygg- och miljönämnden är det beslutande organet lämnar bygg- och miljönämndens arbetsutskott över utredningen och ett förslag till beslut till bygg- och miljönämnden.

Nytt utskick av handlingar till bygg- och miljönämndens ledamöter.

Bygg- och miljönämnden fattar beslut. När protokollet är justerat får sökanden del av beslutet. Sökande kan begära rätt att närvara vid bygg- och miljönämndens sammanträde om de så önskar.

Oavsett vilken delegation som gäller för beslutsfattande avslutas varje ärenden sedan på detta sätt.

Alkoholhandläggare skriver ut tillståndsbevis och sänder detta och beslutshandlingar till sökande, Folkhälsomyndigheten, Länsstyrelsen, Polismyndigheten, Skattekontoret i Värnamo och räddningstjänsten. Alkoholhandläggare lägger även in serveringstillståndets uppgifter i Folkhälsomyndighetens tillståndsregister via Internet.

Ärendet avslutas och arkiveras på bygg- och miljöförvaltningen.

2.5 Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in Polismyndighetens yttrande vid handläggning av en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd och vid tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten.

Enligt 8 kapitlet 16 § alkohollagen ska de lokaler som används för stadigvarande servering vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta vid handläggningen av en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd (bestämmelser om brandskydd i övrigt finns i lagen (2003:778) om skydd mot olyckor).

Riktlinjer

Yttranden från andra myndigheter är mycket viktiga vid tillståndsprövning och bygg- och miljönämnden hämtar regelmässigt uppgifter från andra myndigheter.

De frågeställningar som framförs i remisser är:

Polismyndigheten: om sökande är lämplig att ansvara för alkoholservering, eventuella hinder av ordningskaraktär för den sökta verksamheten, till exempel närboendestörningar eller trafikstörningar samt ställningstagande till sökt serveringstid. Uppgifter efterfrågas om vandel (anmärkningar) mot sökande och personer med betydande inflytande (PBI).

Räddningstjänsten: huruvida serveringsstället är lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt gällande utrymningsvägar, släckredskap, tillstånd för till exempel gasolhantering m.m. Räddningstjänsten kontrollerar även om lokalen har ett brandskydd som är anpassat för det personantal som verksamheten söker serveringstillstånd för.

Miljöenheten: huruvida lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning. Om besök gjorts i restaurangen efter registrering och vad som eventuellt framkommit då. Om lagad mat kan tillhandahållas i tillräcklig omfattning i förhållande till restaurangens storlek. Andra eventuella hinder för den sökta verksamheten. Om det föreligger risk för olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller på grund av den sökta serveringstiden (så kallade närboendestörningar).

Skatteverket: uppgifter hämtas på bolaget, sökande/ägare och PBI.

Bolaget: innehav eller återkrav av F-skattsedel, AG-registrerad, moms-registrerad och hur ofta moms redovisas. Saldo på skattekontot, aktuella betalningsuppsmaningar, aktuell skatteskuld hos kronofogdemyndigheten, antal betalningsuppsmaningar, restförda skatteskulder, huruvida särskild självdeklaration lämnas, förseningsavgifter, redovisas 0 kr i moms, redovisas 0 kr i lön i skattedeklarationen och om inkomstdeklaration lämnas.

Kontrollbesök och eventuella beslut om kontrollavgifter och eventuellt belopp.

Företrädarna för bolaget (ägare, styrelseledamöter, PBI): om de deklarerat de tre (3) senaste åren, inkomst av tjänst, över/underskott av näringsverksamhet och över/underskott av kapital. Om personen inte har deklarerat – orsak till detta. Huruvida det föreligger någon skatteskuld hos Kronofogdemyndigheten för indrivning och eventuellt belopp och vilka fastigheter personen ägde 31/12 (föregående år).

Kronofogdemyndigheten: om sökanden eller det bolag denna företräder har betalningsanmärkningar, har brustit i sin skyldighet att betala in skatter/sociala avgifter eller är föremål för exekutiva åtgärder. Finns det registreringar ska dessa redovisas.

Andra förvaltningar inom Gislaveds kommun: om en ansökan gäller något som tangerar andra förvaltningars områden och expertis kan det vara relevant att de förvaltningarna får yttra sig i ärendet. Det kan gälla exempelvis ett tillfälligt serveringstillstånd i en idrottsanläggning då remiss kan skickas till fritidsförvaltningen för att förvaltningen ska yttra sig om lämpligheten i att servering sker där. Ett annat exempel är att det vid en ansökan om serveringstillstånd i områden som är kända för problem med social utslagning eller missbruksproblem kan vara relevant att socialförvaltningen får yttra sig över lämpligheten i att servering sker i det området.

2.6 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet & andra skäl

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller medföra särskild risk för människors hälsa.

Riktlinjer

Remissinstansernas yttrande, främst från Polismyndigheten och miljöenheten på bygg- och miljöförvaltningen, har stor betydelse.

Nedan följer exempel på faktorer som påverkar utredningen och därmed beslut i ärenden gällande serveringstillstånd

Störningar för omgivningen (närboendestörningar): restauranger som ligger i bostadsområden ger ökad risk att störa nattvilan för närboende. Centralt belägna bostäder får dock räkna med någon mera störning än bostäder i rena bostadsområden.

Hög restaurangtäthet kan påverka den allmänna ordningen och laglydnaden: om tätorten redan har många serveringstillstånd och det är styrkt att det inte finns underlag för fler serveringstillstånd i området kan serveringstillstånd nekas vid nyetablering. Även frekvent förekomst av oordning och onykterhet som har anknytning till allt för stor nöjesverksamhet kan påverka om ytterligare serveringstillstånd beviljas.

Restaurangens inriktning: bygg- och miljönämnden kan neka serveringstillstånd om restaurangen är allt för inriktad på alkoholförsäljning, till exempel ren pub verksamhet. Serveringstillstånd kan även vägras om restaurangens meny är allt för begränsad.

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

Ungdomshänsyn: serveringstillstånd kan nekas om serveringen befaras öka konsumtionen av alkoholdrycker hos ungdomar. Så kan det vara om restaurangen är placerad i närheten av ungdomsgårdar, skolor och andra platser där ungdomar samlas.

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

Idrottsanläggningar: Alkoholservering bör i allmänhet inte ske i idrottsanläggningar. Gislaveds kommuns uppfattning är att alkohol och idrott inte hör ihop. Alkoholförsäljning bör inte heller finansiera idrottsverksamhet. Kommunens generella uppfattning är att alkohol inte ska förekomma i kommunala fritids- och idrottsanläggningar, i synnerhet inte när det pågår barn- och ungdomsverksamhet. Kommunen förespråkar emellertid inte ett absolut alkoholförbud på alla idrottsanläggningar utan en övergripande lämplighetsbedömning görs i varje enskilt fall. Det kan röra sig om exempelvis en konsert, en motortävling, jubileumsfest eller liknande. En förutsättning för att ett serveringstillstånd ska kunna beviljas i en kommunal idrottsanläggning är att det inte pågår barn- och ungdomsverksamhet samt att det i övrigt bedöms som lämpligt.

Serveringstillstånd i livsmedelsbutik eller shoppingcentrum: samma krav på riklig meny och avgränsad serveringsyta gäller som vid övrig servering.

Serveringstillstånd i anslutning till trafikleder: försiktighet bör råda vid beviljande av serveringstillstånd i trafiknära serveringar. Alkohol och bilkörning hör inte samman. Onykterhet och oordning är även olämpligt vid starkt trafikerade leder då det leder till uppenbara risker för olyckor.

2.7 Utbildning i ansvarsfull alkoholservering för serveringsansvariga

Enligt 8 kapitlet 18 § alkohollagen ska tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Personen som utses till serveringsansvarig ska vara minst 20 år fyllda och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Att tillståndshavaren har kunskap om alkohollagen och dess regler är ett krav för att serveringstillstånd ska meddelas och visas genom att tillståndshavaren eller dess PBI genomför ett kunskapsprov. Det finns inget krav på att serveringspersonalen måste genomföra samma kunskapsprov. Istället är det upp till tillståndshavaren att utse en serveringsansvarig person som är lämplig. En del i lämplighetskravet är att den utsedda serveringsansvariga personen har kännedom om alkohollagen och anslutande föreskrifter.

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

Målgrupp är främst tillståndshavare och serveringsansvariga personer men även restaurangernas övriga serveringspersonal och ordningsvakter.

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

Från och med 1 januari 2019 är det ett önskemål att samtliga personer som anmäls som serveringsansvariga till Gislaveds kommun har genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservering eller att de i samband med anmälan till kommunen anmäls till det årets utbildningstillfälle.

Önskemålet om att samtliga serveringsansvariga personer genomgår utbildning i Ansvarsfull alkoholservering är för att säkerställa att servering sker på ett sätt som upprätthåller ordningen även då tillståndshavaren inte är på plats.

Om serveringsansvariga inte genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservering och det uppstår problem på serveringsstället kan Gislaveds kommun komma att utföra mer tillsyn än beräknat vilket kommer medföra en högre tillsynsavgift för det året. Extra tillsyn debiteras enligt bygg- och miljönämndens timtaxa per påbörjad timme.

Om problemen är allvarliga kan bristen på kunskap hos serveringsansvariga leda till att tillståndshavaren meddelas någon form av sanktion; erinran, varning eller att serveringstillståndet återkallas, då tillståndshavaren brustit i sitt ansvar att utse lämpliga personer till serveringsansvariga.

3 Riktlinjer vid servering

3.1 Serveringstider

Generellt om serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och social hänsyn ska gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan.

När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska kommunen beakta om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Riktlinjer

Bygg- och miljönämndens policy är att serveringstillstånd kan beviljas mellan klockan 11:00-02:00. Varje ansökan behandlas individuellt vad gäller serveringstider och Polismyndighetens och miljöenhetens yttranden har mycket stor betydelse. Vid kommunens ställningstagande till serveringstid beaktas bland annat:

Risken för närboendestörningar vid sena serveringstider.

Forskning som stöder uppfattningen att förlängt öppethållande ger ökad konsumtion av alkoholdrycker som i sin tur ger ökat våld.

Om remissinstanserna och bygg- och miljönämnden ställer sig positiva till längre öppethållande kan beslut beviljas under en provotid med efterföljande utvärdering. Beslutet kan även vara förenat med villkor om till exempel extra vakter eller bordsservering.

Tillfälligt utökad serveringstid

Kommunen kan fatta beslut om tillfälligt utökad serveringstid för restaurangverksamhet med stadigvarande serveringstillstånd i Gislaveds kommun. Denna möjlighet kan utnyttjas av sökanden vid helger och evenemang som bedöms som lämpliga och seriösa ur kommunal synpunkt.

För meddelande av tillfälligt utökad serveringstid krävs att remissinstanserna inte befarar olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Risker för närboendestörningar har alltid stor betydelse vid beslut om tillfälligt utökad serveringstid.

Betydande vikt läggs alltid vid Polismyndighetens och miljöenhetens yttranden. Varje ansökan om tillfälligt utökad serveringstid bedöms utifrån de omständigheter som föreligger i det enskilda fallet. Att en restaurang tidigare meddelats tillfälligt utökad serveringstid innebär inte automatiskt att samma restaurang kan meddelas tillfälligt utökad serveringstid igen. Inte heller kan en sökande som fått avslag på sin ansökan hänvisa till att en annan sökande fått tillfälligt utökad serveringstid.

Villkor om extra vakter förekommer vanligen vid tillfälligt utökad serveringstid till allmänheten.

Serveringstid för slutna sällskap beslutas normalt efter en något mindre restriktiv bedömning. För servering under arbetsveckor är bedömningen dock restriktiv även vid servering till slutet sällskap på grund av risken för närboendestörningar. Även i dessa fall har Polismyndighetens och miljöenhetens yttrande stor betydelse.

3.2 Matutbud och lättdrycker

3.3 Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

Rättsregel

För att kunna meddelas ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten krävs att tillståndshavaren har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen och erbjuder gästerna lagad eller på annat sätt tillred mat enligt 8 kapitlet 12 § alkohollagen. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter men efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare maträtter.

Ett varierat utbud av maträtter innebär att gästerna ska erbjudas ett flertal maträtter av varierat slag. Det ska finnas ett flertal förrätter, ett flertal huvudrätter och ett flertal efterrätter att välja mellan. Detta krav gäller fram till klockan 23.00. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter, exempelvis kalla rätter eller rätter som kan värmas i mikro.

Enligt 8 kapitlet 22 § alkohollagen ska lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning.

Riktlinjer

I Gislaveds kommun är det sällan det kommer nya gäster som ska äta mat under den senare delen av kvällen. Att kräva att restaurangen har full meny och fullt bemannat kök fram till 23.00 alla dagar i veckan är inte motiverat. Från klockan 21.00 kan en restaurang anses erbjuda gästerna ett tillräckligt varierat utbud av maträtter om restaurangen erbjuder sina gäster minst en förrätt, ett vegetariskt alternativ (inte enbart sallad eller annat tillbehör), minst en kött rätt, minst en fiskrätt och minst en efterrätt.

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

När det gäller lättdrycker så är det inte tillräckligt att serveringsstället kan erbjuda gästerna vatten eller läsk. Det krävs att det finns minst ett alkoholfritt alternativ per alkoholdryck. Om gästerna kan beställa vitt vin ska de även kunna beställa alkoholfritt vitt vin, om de kan beställa rött vin ska de kunna beställa alkoholfritt rött vin, om de kan beställa drinkar ska de kunna få en alkoholfri drink och om det finns starköl ska det finnas lättöl eller alkoholfri öl, gärna båda.

3.4 Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap och tillfälliga serveringstillstånd

Rättsregel

För att kunna meddelas ett stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap eller ett tillfälligt serveringstillstånd krävs att tillståndshavaren tillhandahåller tillredd mat enligt 8 kapitlet 15 § alkohollagen.

För stadigvarande servering till slutet sällskap eller tillfällig servering finns inget krav på eget kök vilket innebär att tillståndshavaren inte behöver vara den som lagar eller tillreder maten.

Riktlinjer

Så länge tillståndshavaren erbjuder och serverar maten till gästerna kräver inte Gislaveds kommun att tillståndshavaren har tillagat maten själv. Det är därför okej att catera in mat från en annan restaurang eller servera enklare rätter som pizza, hamburgare och nachos.

För lättdrycker gäller samma regler som för stadigvarande serveringstillstånd, minst ett alkoholfritt alternativ per alkoholdryck ska finnas på menyn.

3.5 Serveringsyta

3.5.1 Generellt om serveringsyta

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme. Detta utrymme kan vara en serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Med serveringslokal avse exempelvis matsalen eller dansgolvet i en restaurang och med annat serveringsutrymme avses exempelvis en uteservering.

När en sökande lämnar in sin ansökan ska de serveringsytor som önskas uppges. Detta ska visas både på ansökningsblanketten och genom att en planritning lämnas in.

Observera att alla serveringsytor måste vara överblickbara för serveringspersonalen! Det innebär att ytor som kök, omklädningsrum eller loger, toaletter och liknande ytor aldrig kan omfattas av ett serveringstillstånd.

Om det bedöms att en serveringsyta är svår att överblicka för serveringspersonalen kan serveringstillstånd villkoras med att servering endast får ske genom bordsservering eller med att serveringspersonal hela tiden måste cirkulera i lokalen.

3.5.2 Uteservering

Rättsregel

En uteservering måste finnas i direkt anslutning till serveringsstället eller i dess omedelbara närhet. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus.

Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel de närboende.

Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Riktlinjer

Tider på uteserveringar: den vedertagna serveringsperioden för uteserveringar i Gislaveds kommun är från 1 april till 31 oktober årligen. Avvikelse för speciell verksamhet kan förekomma. Serveringstiden på uteserveringen är vanligen densamma som inomhus i restaurangen men kan begränsas om det finns risk för till exempel närboendestörningar.

Uteserveringens utformning: en uteservering ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Avgränsningen består vanligen

av väl förankrat staket med en öppning. Observera att räddningstjänsten kan ha synpunkter angående staketets höjd och antalet öppningar på grund av brandsäkerheten. Uteserveringen ska placeras i direkt anslutning till restaurangen eller i dess omedelbara närhet. Uteserveringen ska vara överblickbar inifrån restaurangen, i annat fall kan bordsservering ställas som villkor. Antalet sittplatser på uteserveringen ska vara anpassat till dess storlek och det antal personer som räddningstjänsten godkänt uteserveringen för.

Vidare ska en uteservering vara tillgänglig för alla, även för personer med nedsatt rörelse- eller orienteringsförmåga. Uteserveringen ska vara enkel och inordna sig i karaktären på omgivande hus. Uteserveringarna ska uppfattas som en del i gaturummet och därför förordas parasoller eller fritt hängande markiser. Markiser ska inordnas i husens fasader och gavel ska vara öppen. Traditionella väggar får inte förekomma. Den lägsta höjd som tillåts för parasollers eller markisers underkant är 2,20 meter över mark.

Markupplåtelse: när fastighetsägaren upplåter marken krävs att avtal upprättas om rätt att disponera marken för uteservering. Om uteserveringen är belägen på kommunens mark ska kontrakt upprättas med Mark- och exploateringsenhet på Gislaveds kommun. Uteservering på allmän plats kräver också tillstånd från Polismyndigheten.

Behov av bygglov: att avgränsa uteserveringen med ett staket, inte högre än 1,2 meter ovanför omgivande mark, och lägga trätrall direkt på mark är normalt inte bygglovspliktigt. Sökande ansvarar själv för kontakten med bygg- och planenheten om frågor angående eventuellt bygglov för uppförande av uteservering.

3.5.3 Införselförbud av alkoholdryck på serveringsställe

Rättsregel

Enligt alkohollagens 8 kapitel 24 § finns vissa begränsningar gällande förtäring av och förvaring av alkoholdrycker på serveringsställen. Dessa förbud gäller dock inte för folköl.

Det är inte tillåtet att dricka eller tillåtas dricka någon annan alkoholdryck än den som serveras i enlighet med serveringstillståndet, gäster får inte tillåtas ta med sin egen alkoholdryck och dricka på ett serveringsställe. Vidare innebär samma regel att en tillståndshavare som har serveringstillstånd för öl och vin inte får servera spritdryck eller andra jästa alkoholdrycker på sitt serveringsställe. Vidare gäller att alkoholdrycker som inte får serveras på ett serveringsställe inte heller får förvaras där.

Riktlinjer

Sammantaget innebär dessa begränsningar att gäster inte bör tillåtas att ta med egen alkoholdryck in på serveringsstället, även om dessa drycker inte är avsedda att drickas på serveringsstället!

Undantag kan dock göras för presenter om det är uppenbart att alkoholdrycken inte ska drickas på serveringsstället, till exempel genom att alkoholdrycken är inslagen eller liknande.

3.6 Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera alkoholdrycker på samma yta. En förutsättning för ett gemensamt serveringsutrymme är att samtliga sökanden har ett varsitt serveringstillstånd för sin verksamhet. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme

Riktlinjer

Gemensamt serveringsutrymme kan förekomma vid till exempel festivaler och i köpcentra på så kallade mattorg. Vid ansökan gäller att:

Varje restaurang ska ha ett eget serveringstillstånd med den sökta serveringstiden, det är dock möjligt att ansöka om eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.

Alla tillståndshavare ska ansöka tillsammans om gemensamt serveringsutrymme.

Serveringsytan ska vara avgränsad från omgivningen med staket eller annan avskärmning samt vara överblickbar för all serveringspersonal.

Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringsutrymmet.

Vid behov kan kommunen komma att besluta om ordningsvakter och/eller bordsservering.

Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.

Vid överträdelser av alkohollagen eller andra gällande föreskrifter på området kan kommunen återkalla tillståndet för gemensamt serveringsutrymme även om man inte kan fastställa vilken av tillståndshavarna som är ansvarig för överträdelsen.

3.7 Lokalens lämplighet från brandsäkerhetssynpunkt

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 16 § alkohollagen ska en lokal som används för stadigvarande servering av alkoholdrycker till allmänheten eller för stadigvarande servering av alkoholdrycker till slutet sällskap vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. Detta innebär att stadigvarande serveringstillstånd inte kan meddelas utan att kommunen fått upplysningar från den sökande om brandskyddet för lokalen.

Riktlinjer

Det är den sökande som ansvarar för brandskyddet för den lokal som serveringstillstånd söks för. Den information om brandskyddet som kommunen behöver få in gäller allt från utrymningsvägar till släckredskap och att brandskyddet är anpassat för det personantal som sökanden vill kunna servera på samma gång i lokalen.

Alkoholhandläggare samarbetar med räddningstjänsten för att säkerställa att den dokumentation om brandskyddet som sökanden lämnar in vid ansökan om serveringstillstånd motsvarar ett lämpligt brandskydd för den verksamhet som sökanden avser bedriva i lokalen.

Räddningstjänsten gör besök i lokalen för att på plats kunna bedöma brandskyddet. Detta besök kan inte alltid ske i samband med en ansökan om serveringstillstånd varför det är mycket viktigt att sökanden är noggrann i sin beskrivning av brandskyddet och att brandskyddet på plats i lokalen överensstämmer med det som beskrivs i dokumentationen!

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

3.8 Ordning & nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet alkohollagen. I alkohollagens 1 kapitel 11 § står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället.

Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering.

3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § alkohollagen handlar om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § alkohollagen 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 § alkohollagen ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Servering av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Fokus är återhållsamhet vid servering, att skadeverkningar av alkohol ska förhindras samt att kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

Tillsynsverksamheten, i dess olika delar, syftar till kontroll över alkoholserveringen.

Restriktiv bedömning av tillstånd för servering av spritdrycker till slutna sällskap när sökande är en förening eller privatperson på grund av att dessa oftast har mindre erfarenhet av servering.

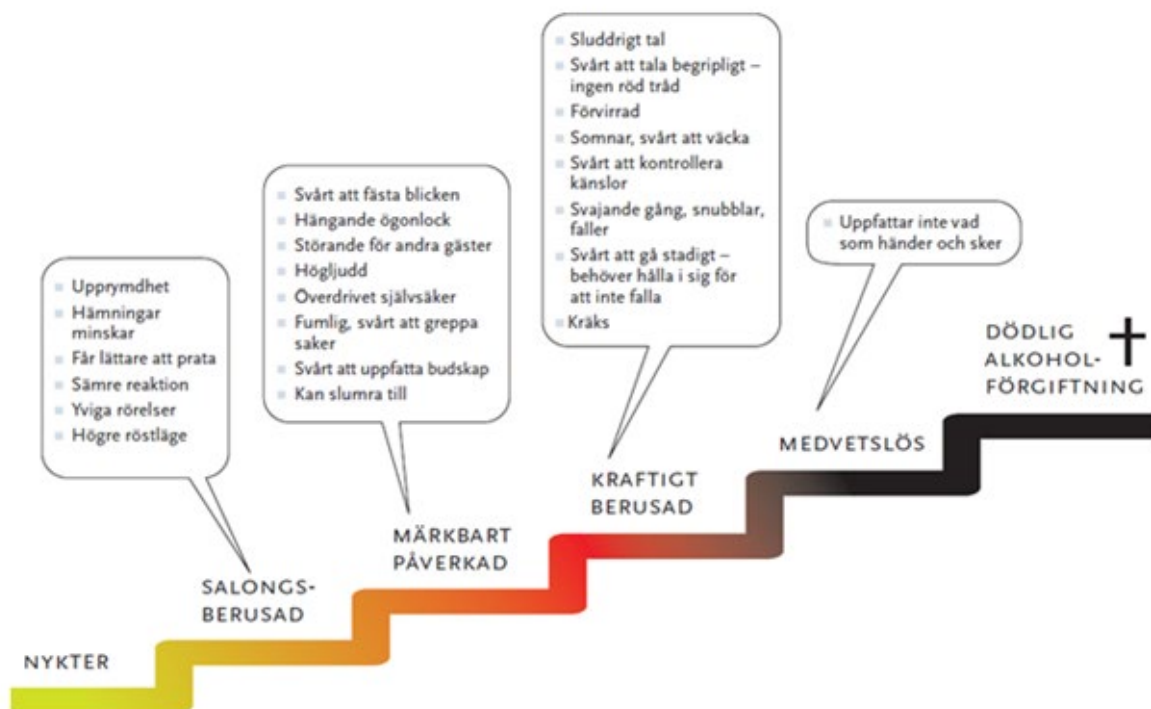
Försäljning och servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp ska undvikas. Hela flaskor med spritdrycker, ölhinkar, shotsbrickor med mera får endast förekomma vid bordsservering med serveringspersonal närvarande.

Bygg- och miljönämnden kan besluta om att servering endast kan ske i form av bordsservering.

Behov av internpolicy: Alla restauranger med serveringstillstånd bör ta fram klara nedskrivna riktlinjer både för sina gäster och för sin personal. Där ska klart framgå vad som gäller. Exempel på policy finns publicerad på Gislaveds kommuns hemsida, www.gislaved.se. För att hitta rätt gå in på *Näringsliv och arbete*, välj *Tillstånd, regler och tillsyn* till vänster, gå till *Serveringstillstånd* och leta upp Policy för gäster eller Policy för personal under *Ladda hem* till höger på hemsidan.

Önskemål om kunskap i alkohollagen för serveringspersonal: För att serveringspersonal ska kunna servera alkohol på ett enligt alkohollagen ansvarsfullt sätt behöver de utbildning. Det är tillståndshavarens/arbetsgivarens ansvar att personalen har tillräckliga kunskaper. Bygg- och miljönämnden erbjuder i samarbete med GGVV kommunerna utbildning i Ansvarsfull alkoholservering (AAS).

Denna bild kan vara ett stöd för bedömning av berusningsläget. Märkbart påverkade personer ska inte längre serveras alkohol och inte vara kvar på serveringsstället.



3.9 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel utökad serveringstid och utökning av serveringsytan. Villkoren får inte vara generella utan behovet av olika villkor ska bedömas i varje enskilt fall. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

Riktlinjer

Exempel på vad villkoren kan avse:

Ordningsvakter: villkor om förordnade ordningsvakter är vanligt vid sena serveringstider (till exempel vid sena serveringstider, vid tillfällig servering till allmänheten och vid nöjesverksamhet). Antal ordningsvakter följer

Polismyndighetens rekommendationer och beslutas i tillstånd från samma myndighet.

Antal gäster på serveringsstället: fastställs av räddningstjänsten. Detta görs dels vid yttrande i samband med ansökan om serveringstillstånd och vid ombyggnad av lokaler.

Bordsservering: villkor om bordsservering alternativt att serveringspersonalen ska cirkulera på serveringsytan kan användas när uppsikten över serveringslokalen eller uteserveringen är begränsad.

Utbildning för personal: tillståndshavaren har ansvar för att serveringspersonalen har kunskap i alkohollagen. Kursen Ansvarsfull alkoholservering AAS eller motsvarande erbjuds samtliga tillståndshavare varje år och det rekommenderas att samtliga serveringsansvariga och gärna även annan serveringspersonal genomgår denna kurs minst vart fjärde år.

Särskild säkerhetsutrustning: villkor om särskild säkerhetsutrustning på serveringsstället vid sen serveringstid kan förekomma i särskilda fall.

Redovisning av försäljning: villkor om särredovisning av all försäljning av mat, dryck samt försåld volym av alkoholdrycker kan användas vid tillfällig servering till allmänheten. Utöver särredovisningen kan kommunen kräva att en kopia av kassarapporten lämnas senast en (1) månad efter arrangemang. Detta görs som ett led i den inre tillsynen.

3.10 Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten & slutet sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Riktlinjer

3.10.1 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Servering vid evenemang som vänder sig till allmänheten, till exempel pausservering vid teater, festivaler (öltält), provsmakning till allmänheten.

Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.

I möjligaste mån ska *tillfälliga tillstånd till allmänheten* knytas till restauranger som har stadigvarande serveringstillstånd eller till personer som har omfattande erfarenhet av serveringsverksamhet. Om så inte är fallet krävs att kunskap i alkohollagen visas genom kunskapsprov.

Vid denna typ av servering bör servering av spritdrycker medges endast undantagsvis.

Yttranden från Polismyndigheten och räddningstjänst med flera har stor betydelse.

Ett etablerat restaurangföretag kan ha serveringar till allmänheten på en rad olika platser under ett år. Blir det många serveringar i samma lokal bör det övervägas om det istället är möjligt att ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd.

Antal dagar: Ett tillfälligt evenemang, exempelvis en festival, får pågå i maximalt en helg. Ett tillfälligt serveringstillstånd kan också avse en period, från fyra (4) dagar upp till tre (3) månader (tillfälligt säsong).

Vid ansökan om *tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten* görs en omfattande utredning eftersom det ofta sker servering till ett stort antal personer.

Beslut om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten beslutas av bygg- och miljönämndens arbetsutskott. Sökande bör därför lämna in sin ansökan minst en månad före arbetsutskottets sammanträde.

3.10.2 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Vad kännetecknar ett slutet sällskap?

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

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

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

Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.

Kunskap i alkohollagen krävs, vilket visas genom kunskapsprov.

Yttranden från Polismyndigheten och räddningstjänst begärs. Eventuellt begärs yttrande från Skatteverket också.

Prövning av ansökan: en något enklare utredning utförs. Beslut fattas av bygg- och miljönämndens arbetsutskott om det gäller ett tillfälligt

säsongsstillstånd (tre månader) och av alkoholhandläggare om det gäller ett enstaka tillfälle (max tre dagar).

Villkor i beslut: sökande ska skicka in en gästlista till Gislaveds kommun senast en (1) timme innan servering påbörjas. Denna gästlista ska vara identisk med den som används under eventet och ingen person som inte står med på listan får ges inträde till eventet.

Om samma sökande ansöker om tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap flera gånger per år, flera år i följd bör sökanden överväga att istället ansöka om ett stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap.

4 Kommunens tillsynsverksamhet

Olika former av tillsyn

Rättsregel

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 § alkohollagen.

Riktlinjer

Gislaveds kommun har kommunala riktlinjer för tillsynsarbetet som är politiskt förankrade. Utöver riktlinjer upprättas varje år en tillsynsplan som beskriver kommunens planerade tillsynsarbete under året mer detaljerat. Nedan följer huvuddragen för olika sätt att arbeta med tillsyn.

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

Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker ofta med hjälp av andra myndigheter som Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheterna. Alkoholhandläggaren i Gislaveds kommun genomför regelmässigt inre tillsyn 2 gånger/år (februari och augusti) då uppgifter från Polismyndigheten och Skatteverket hämtas

med remisser. Med jämna mellanrum hämtas även uppgifter från räddningstjänsten gällande serveringsställets lämplighet utifrån brandsäkerhetssynpunkt samt rekommenderat personantal.

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

Tillsyn kan även ske genom så kallad samordnad tillsyn, vilket innebär att kommunen tillsammans med myndigheter som Polismyndigheten, Skatteverket och räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället.

Antalet tillsynsbesök beror på den verksamhet restaurangen har. Nöjesställen får fler besök än mer renodlade matrestauranger. Inkommer tips och anmälningar samt om tillsynsärenden pågår eller om det har uppstått problem på ett serveringsställe kan det bli extra besök.

Besöken kan utföras av alkoholhandläggare i sällskap med tjänsteman från Gislaveds kommun. Sedan 2016 finns ett samverkansavtal med Värnamo kommun om ett samarbete mellan alkoholhandläggarna vid tillsynsbesök. Tillsynsbesöken kan även vara anonyma.

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

Inre och yttre tillsyn kan leda till att ett tillsynsärende öppnas och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

Kommunen (i Gislaveds kommun bygg- och miljönämnden) och Polismyndigheten har gemensamt tillsynsansvar över alkoholservering (Yttre tillsyn). Vid tillsyn tittas bland annat på följande:

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

Att servering av alkoholdrycker inte sker till personer under 18 år.

Att ingen servering sker utan/utöver tillstånd.

Att tillredd mat tillhandahålls i tillräcklig omfattning. Efter kl. 23:00 får matutbudet begränsas något.

Att lättdrycker finns i tillräcklig omfattning. Läsk och bordsvatten är inte tillräckligt.

Att ordningen är god i och utanför serveringslokalen och att ingen alkohol förs in eller ut från serveringsstället.

Serveringsansvarig person ska alltid finnas tillgänglig på serveringsstället.

Bara anställda av tillståndshavaren eller personer som är inhyrda av ett bemanningsföretag får arbeta som köks- eller serveringspersonal. Samtliga anställda ska finnas angivna i personalliggaren.

Olämplig prissättning av alkohol. Mängdrabatt på alkohol, till exempel "2 till priset av 1" är inte tillåten. Sedvanlig "Happy Hour" där priset på alkoholdrycker, lättdrycker och mat sänks under en begränsad tid på dagen är dock tillåten.

Att ingen oanmäld ombyggnation av serveringsstället har skett. All ombyggnad ska anmälas i förhand till alkoholhandläggare och godkännas av räddningstjänsten när det är klart.

Att restaurangen har tillräckligt antal sittplatser.

Att det fastställda maximala personantalet som lokalen har serveringstillstånd för inte överskrids.

Att bokföringsrutiner fungerar.

Ifrågasatt efterlevnad av annan lagstiftning, till exempel kassaregisterlagen, marknadsföringslagen.

4.1 Riktlinjer gällande tillsynsavgifter för serveringstillstånd

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd.

Riktlinjer

I ett cirkulär från Sveriges Kommuner och Landsting finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna (Cirkulär 10:77, "En ny alkohollag").

Gislaveds kommuns aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida, www.gislaved.se. Taxan för ansöknings- och tillsynsavgifter beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads-

och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Tillsynsavgifterna för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten är uppdelade i två delar, en fast tillsynsavgift och en rörlig tillsynsavgift.

Den fasta tillsynsavgiften styrs av restaurangens verksamhet och delas in i olika nivåer för att små restauranger ska ha en mindre tillsynsavgift än stora restauranger. Vilken nivå restaurangen hamnar på beror på hur hög omsättningen för alkoholdryck är i förhållande till restaurangens totala omsättning. Folkhälsomyndighetens restaurangrapport används som underlag vid placeringen av tillståndshavare på olika nivåer. Om restaurangrapporten inte lämnats in senast den 1 maj blir tillsynsavgiften för det aktuella året 20 000 kronor, det maximala tillsynsbeloppet i Gislaveds kommun.

Den rörliga tillsynsavgiften styrs av hur väl restaurangen följer alkohollagens regler. Om en tillståndshavare skött sin servering utan anmärkningar under ett år ska detta premieras genom att ingen rörlig tillsynsavgift tas ut. En tillståndshavare som har problem på sin restaurang, överservering eller mycket bråk exempelvis kan däremot komma att få betala en rörlig tillsynsavgift under året. Anledningen är att Gislaveds kommun då haft större kostnader än beräknat för tillsyn på den restaurangen.

Tillsynsavgiften för stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap består av en fast avgift som debiteras en gång per år.

Tillsynsavgiften för tillfällig servering till allmänheten består av en engångssumma som debiteras i samband med ansökningsavgiften.

För tillfällig servering till slutet sällskap tas ingen tillsynsavgift ut.

Helena Lindqvist Olsson