

Riktlinjer för serveringstillstånd

1 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

1 Allmänt

För att få servera alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat behövs ett serveringstillstånd. Kommunens tillståndsprövning för serveringstillstånd baseras på vad som står i Alkohollagen (2010:1622), alkoholförordningen (2010:1636) och anslutande föreskrifter.

Riktlinjerna är ett komplement till alkohollagens regler, och ger en vägledning när kommunen kan ge tillstånd för alkoholservering. Tillstånd kan ges då sökande uppfyller kraven i lagen samt följer den Alkohol- och drogpolicy som Kommunfullmäktige beslutat om.

Alkohollagstiftningen är i första hand en social skyddslagstiftning och har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar i samhället. Skydd för människors hälsa bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen. Servering ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet.

Östersunds kommuns syfte med riktlinjer för serveringstillstånd är:

ETT RIKT RESTAURANGLIV – EN LEVANDE KOMMUN

Ett rikt restaurangliv är ett viktigt inslag i en levande kommun som Östersund. I dialog och samverkan med restaurangbranschen vill Östersunds kommun bidra till att skapa goda förutsättningar för restaurangnäringen med konkurrens på lika villkor.

Såväl tillståndshavare, sökande av serveringstillstånd och den breda allmänheten ska uppleva att vårt arbete håller god kvalitet, är rättssäkert och att det grundas på ett stort socialt ansvar.

Utifrån det s.k. skyddsintresset ska de positiva värden som restaurangerna erbjuder tillvaratas. Ungdomar ska skyddas från en tidig alkoholdebut.

Överservering, narkotikaanvändning, våld och diskriminering hör inte hemma i en god restaurangmiljö.

Vid eventuella konflikter mellan näringsfriheten och skyddet för människors hälsa tar skyddsaspekterna över.

Restaurangägare ska kunna konkurrera på lika villkor. Vi kontrollerar tillståndshavares lämplighet. Restaurangnäringen ska utmärkas av hög moral och god etik. Det har vi alla ett intresse av.

Med en levande dialog och samverkan kan vi göra Östersundskommun till det goda exemplet – med ett rikt restaurangliv i en god restaurangmiljö, i en levande kommun och med socialt ansvar.



Riktlinjer för serveringstillstånd

2 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

Kommunens uppgift är att vägleda tillståndshavaren och kontrollera att reglerna följs. Varje ansökan prövas individuellt och beslut ska vara objektiva och inte diskriminerande, rättssäkra och följa kravet på likabehandling.

I Östersunds kommun är det Social- och arbetsmarknadsnämnden, som på uppdrag av Kommunfullmäktige ansvarar för tillämpningen av alkohollagen när det gäller handläggning, tillståndsgivning och tillsyn. Det praktiska arbetet utförs av Tillståndsenheten, Social- och arbetsmarknadsförvaltningen.

Ytterligare information om riktlinjer och hur man ansöker om serveringstillstånd finns på kommunens hemsida: www.ostersund.se

2 Avgifter

Prövningsavgift

Kommunen tar ut en avgift för att handlägga ansökan med stöd av alkohollagen. I avgiften ingår kunskapsprov och kostnader vid behov av tolk. Avgiften återbetalas inte vid avslag av ansökan.

Avgiften tillsammans med en komplett ansökan skall vara kommunen tillhanda innan handläggningen påbörjas.

Tillsynsavgift

Varje år tas en tillsynsavgift ut av företag som har ett serveringstillstånd. Avgiften består av både en fast och en rörlig del. Den fasta avgiften faktureras för innevarande år och den rörliga delen av avgiften som baseras på alkoholomsättning per år hos företaget faktureras året efter.

Avgifterna tas ut enligt de grunder som Kommunfullmäktige har beslutat och bygger på att handläggning och tillsyn enligt alkohollagen ska vara självfinansierad och därmed inte finansierad via skattemedel enligt självkostnads- och likställighetsprinciperna.

Aktuella Avgifter

3 Handläggningstider

Alkohollagen anger att beslut om serveringstillstånd ska fattas inom fyra månader från det att en fullständig ansökan kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Då ska kommunen informera sökanden om skälen till att handläggningstiden förlängs.

I Östersunds kommun är det bestämt att följande handläggningstider ska gälla:

Riktlinjer för serveringstillstånd

3 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

- För ansökan gällande stadigvarande serveringstillstånd finns ett färdigt förslag till beslut inom sex veckor från den dagen ansökan kommit in.
- Ansökningar gällande tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten upp till sex dagar beslutas inom en månad.
- Ansökan gällande tillstånd till slutna sällskap inom 10 dagar från den dag ansökan kommit in.

Tillståndsenheten erbjuder råd och information i ett tidigt skede samt om det önskas, ett möte där det lämnas information om hur handläggningen av ärendet kommer att gå till.

Ansökan ska vara komplett med bilagor när den lämnas in. Din inlämnade ansökan återkopplas inom två arbetsdagar.

Tillståndsenheten informerar under utredningstiden sökanden om kompletteringar behövs och lämnar därefter utredningen till sökanden innan beslutet.

4 Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl, annan jäst alkoholdryck samt alkoholdryckliknande preparat mellan klockan 11.00 - 01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering. Serveringsstället ska alltid vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

I Östersunds kommun beviljas serveringstillstånd, stadigvarande eller tillfälliga, enligt nedan:

- Servering inomhus till allmänheten eller till slutna sällskap medges längst till klockan 03.00
- Servering på uteservering till allmänheten eller till slutna sällskap medges längst till klockan 24.00. I undantagsfall om störningsrisken är obefintlig, kan servering på uteservering beviljas längre än klockan 24.00.

Om det finns risk för störningar och efter remiss till Polismyndigheten samt till Samhällsbyggnad kan kommunen besluta om annan serveringstid.

Remissinstansernas yttrande ska väga tungt vid bedömningen av förutsättningarna för serveringstillstånd och eventuella villkor i tillståndet.

Polisens yttrande inhämtas och de aspekter som bedöms är vandel, serveringstider, ordningsförhållanden i och kring en restaurang, det vill säga risk för ordningsstörningar samt eventuellt krav på ordningsvakter.

Kommunen bedömer serveringsställets läge och risk för eventuella närboendestörningar. Närboende och andra verksamheter kan bli störda av buller från restaurangen och uteserveringen. Om verksamheten orsakar, eller bedöms kunna orsaka exempelvis bullerstörningar är detta skäl att väga, begränsa eller återkalla tillståndet.

Riktlinjer för serveringstillstånd

4 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

5 Olika typer av serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan sökas för servering till allmänheten eller till förening, företag eller annat slutet sällskap. Den som bedriver cateringverksamhet med mat och alkohol för slutna sällskap kan söka ett stadigvarande tillstånd.

Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Kommunen kan meddela villkor vid beslut om serveringstillstånd. Villkoren kan exempelvis avse krav på ordningsvakter, olika utrymningstider inomhus och för uteservering, antal gäster eller bordsservering. Syftet med villkor är att motverka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

6 Kriterier för bedömning av serveringstillstånd

Ansökningar om serveringstillstånd bedöms utifrån kriterierna:

- Sökandes lämplighet (Alkohollagen 8 kap 12 §)
- Serveringsställets lämplighet (Alkohollagen 8 kap 15 §)
- Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa (Alkohollagen 8 kap 17 §)

Sökandes lämplighet

Sökandens lämplighet med hänsyn till dennes personliga och ekonomiska förhållanden prövas av kommunen. Dels prövas sökandens personliga skötsamhet (kallad vandel), det vill säga ekonomisk skötsamhet och förekomst av brottslig belastning. Dels prövas sökandens ekonomiska förhållanden i övrigt, exempelvis behöver sökanden visa finansiering av verksamheten.

Yttranden tas in från Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten.

Det är sökanden som har att visa att alkohollagens högt ställda krav på lämplighet är uppfyllt, både vad gäller bolaget och de personer som driver verksamheten.

Karenstid

Innan serveringstillstånd kan komma ifråga för någon som är brottsligt belastad, har varit ekonomiskt misskötsam eller fått ett serveringstillstånd återkallat måste sökanden visa att denne under viss tid (karenstid) i frihet levtt laglydig/varit ekonomisk skötsam.

Riktlinjer för serveringstillstånd

5 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

Hur lång karenstid som är lämplig bedöms utifrån förhållandena i det enskilda fallet, utifrån brottets art, svårhetsgrad och betydelse för sökandens lämplighet att bedriva serveringsverksamhet. Som exempel på brott som anses särskilt allvarliga och graverande räknas brott som har anknytning till rörelsen, narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott och bokföringsbrott. Redan misstanke om sådana brott kan leda till att ansökan om serveringstillstånd nekas.

För sådan brottslighet som framhålls som särskilt allvarlig bör karenstiden enligt alkohollagen och praxis bestämmas till minst tre år.

Konkurs

Har sökanden förekommit i företag som försatts i konkurs måste omständigheterna i konkursen och sökandens ansvar utredas. Underlag för en sådan bedömning kan vara förvaltarberättelsen eller andra uppgifter från konkursförvaltaren.

Om det framkommer att oegentligheter har förekommit eller att redovisningen har varit bristfällig är det sökanden som har att visa att han/hon inte varit delaktig. Däremot är inte enbart den omständigheten att en sökande någon enstaka gång har förekommit i ett företag som försatts i konkurs tillräcklig grund för att denne ska anses vara olämplig.

Kunskaper i alkohollagen

En förutsättning för att kunna få serveringstillstånd är att man kan visa kunskap i alkohollagen. Kravet gäller alla typer av tillstånd. Sökanden ska genom att göra ett prov visa att denne har kunskap i svensk alkohollagstiftning.

För varje tillståndsansökan kan kunskapsprovet göras tre gånger. Godkänt resultat är minst 75 procent i varje delmoment. Ett riktmärke är att hälften av dem som bedöms ha ett betydande inflytande i verksamheten ska göra kunskapsprov. Kunskapsprovet får göras först när en ansökan lämnats in till kommunen.

Övrigt

Sökande ska ha fyllt 20 år, ha god kännedom om de arbetsmarknads-, marknadsförings- och bokföringslagar som gäller för restaurangverksamhet. Dessutom ska sökanden ha god kännedom om brandskyddsregler.

Sökanden ska ha tillräcklig förmåga att behärska svenska språket. Ett minsta krav för lämplighet på en tillståndshavare eller person med betydande inflytande bör vara att denne kan göra sig förstådd gentemot gäster då speciellt vid frågor om åldersgränser och överservering samt att denne kan ha en dialog med tillsynsmyndigheter.

Riktlinjer för serveringstillstånd

6 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

Serveringsställets lämplighet

Serveringsstället

Serveringslokalen ska vara lätt att överblicka för personalen och ska ha ett tillräckligt antal sittplatser för gäster. Lokalen skall vara en klart avgränsad yta med sittplatser vid bord. Om en drinkbar finns, ska den uppta en mindre del av lokalytan. Lokalen och dess möblering ska vara av en rimlig standard, det vill säga restaurangmiljö.

Köket ska vara registrerat som livsmedelsanläggning. För krav på kökets standard och på utbudet av maträtter se under rubrik för respektive serveringstillstånd.

Remiss skickas till Räddningstjänsten och till Samhällsbyggnad för yttrande.

Uteservering

Uteserveringen ska vara en klart avgränsad yta i direkt anslutning till restaurangen och möblerad med bord och stolar. Serveringen ska kunna överblickas för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker eller preparat samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Det ska tydligt framgå för gästerna var de får vistas med alkoholdrycker eller alkoholhaltiga preparat. På vilket sätt avgränsningen ska göras bedöms i det enskilda fallet, gärna i samråd med Tillståndsenheten.

Tillstånd till uteserveringar som inte ligger i nära anslutning till restaurangen eller med en mellanliggande bilväg (satellitserveringar) beviljas inte.

Övrigt

Det kan behövas tillstånd för markupplåtelse och bygglov av kommunen, tillstånd från polisen för användning av offentlig plats.

Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa

Det finns inte någon "generell rätt" att få serveringstillstånd. Kommunen ska vid hanteringen av ansökningar om serveringstillstånd göra en bedömning av riskerna för olägenheter (störningar) och risk för människors hälsa. Serveringstillstånd kan vägras, även om övriga krav är uppfyllda.

Bedömning av olägenheter

- Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända eller befarade ordningsproblem, på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- Kommunen avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende till restaurangen utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från serveringsstället.
- Serveringsstället utsätter gäster för fara genom att inte ha ett skäligt brandskydd, till exempel låsa eller blockera utrymningsvägar eller överskrider det antal personer

Riktlinjer för serveringstillstånd

7 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

som lokalen är lämplig för ur brandskyddssynpunkt.

- Kommunen bedömer områden vara särskilt känsliga, exempelvis i närheten av skolor, fritidsgårdar, i idrottsanläggningar eller ställen där många ungdomar i vanliga fall brukar samlas.
- Kommunen känner till missförhållanden på serveringsstället eller angående sökandes lämplighet.
- Om sökanden är känd för, eller kan befaras, komma att bedriva en drogliberal verksamhet, eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet exempelvis sexklubbar eller shower med naket inslag, till exempel striptease.
- Om sökanden är känd för, eller kan befaras, underlåta att rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller att inte ta del av det ekonomiska ansvar som följer av verksamheten.

Måttfull alkoholservice

Vid servering av alkoholdrycker eller preparat ska ansvarig personal på restaurangen ha kontroll och se till att måttfullhet iakttas och det inte blir störningar på grund av oordning eller onykterhet.

Det är inte förenligt med alkohollagens krav på måttfull alkoholservice att servera större mängder alkohol på en gång till en person eller en mindre grupp människor. Exempel är helflaskor med sprit, shotsbrickor och ölhinkar.

Serveringspersonalen ska servera alkoholdryckerna eller preparat till gästerna och då kontrollera att gästen som blir serverad är minst 18 år samt inte för berusad. Den som serverar alkoholen har ett personligt ansvar för detta.

Exempel på störningar på serveringsstället orsakade av oordning och onykterhet är, trängsel, påtagligt berusade personer, diskplockning som inte fungerar, spill på golv.

7 Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

För ett stadigvarande tillstånd krävs att serveringsstället har ett eget kök som också används i anslutning till serveringslokalen, och verksamheten ska vara registrerad som livsmedelsanläggning. Köket ska tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat och råvaror ska på något sätt ha förädlats.

Gästerna ska kunna erbjudas ett flertal maträtter av varierat slag. Det ska finnas såväl förrätter, som huvudrätter och efterrätter att välja bland. Från klockan 23.00 är det tillräckligt att det erbjuds ett fåtal enklare rätter.

Köksutrustningen måste hålla en viss standard, till exempel anses inte vanliga lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter vara tillräcklig utrustning.

Riktlinjer för serveringstillstånd

8 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

Serveringstillstånd ska inte medges om enbart till exempel smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte ska beviljas serveringstillstånd.

Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd.

Det ska finnas ett utbud av lättdrycker som är tillfredsställande i förhållande till de alkoholdrycker eller preparat som tillhandahålls.

Gästtoaletter ska finnas i tillräckligt antal.

8 Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap

En näringsidkare som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap kan ansöka om serveringstillstånd för servering till slutet sällskap. Samma regler gäller för köket som vid ansökan för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten.

En förening, ett företag eller annat slutet sällskap kan söka serveringstillstånd. Här är reglerna för kök och mat enklare. Det räcker med att det tillhandahålls maträtter till sällskapet. Lagad eller på annat sätt tillredd mat skall serveras under restaurangliknande former.

Ideella föreningar eller stiftelser med flera skall ha en tillfredsställande organisation och ha antagit stadgar för sin verksamhet. Till ansökan bifogas exempelvis stadgar, styrelsens sammansättning och senaste verksamhetsberättelsen.

9 Stadigvarande serveringstillstånd för catering till slutna sällskap

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap ska ha ett eget kök för att laga eller tillreda maträtter för att få stadigvarande serveringstillstånd med möjlighet till catering av mat och alkohol. Samma regler gäller för köket som vid en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten.

Varje cateringtillfälle ska anmälas till kommunen. I anmälan anges den lokal som används, lokalen ska också vara lämplig ur brandskyddssynpunkt.

Sker catering till en annan kommun än hemkommunen (där köket är beläget) ska först eget serveringstillstånd sökas i den kommun där lokalen är belägen (dock behövs ingen lokal).

Riktlinjer för serveringstillstånd

9 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

10 Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Ett tillfälligt serveringstillstånd söks vid större evenemang, exempelvis för serveringstålt vid festivaler, och gäller under någon eller några dagar.

Tillfälligt serveringstillstånd lämnas som längst under tre månader och perioden ska vara sammanhängande.

Vid tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten medges servering av vin, starköl samt annan jäst alkoholdryck. Vid speciella arrangemang med i förväg bestämt antal gäster och planerad servering tillåts även servering av spritdrycker.

Tillfälligt tillstånd ska inte bifallas av tjänstemännen i avvaktan på att ansökan för stadigvarande serveringstillstånd beviljas.

11 Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap

Med slutna sällskap avses sådana sammanslutningar eller grupperingar som är av relativt begränsad omfattning och som har en personkrets som är känd på förhand och med ett gemensamt intresse exempelvis en förening eller ett företag. En tillställning som är en allmän sammankomst eller offentlig tillställning enligt Ordningsslagens bestämmelser kan inte vara ett slutet sällskap i alkohollagens mening.

För tillfällig servering till slutna sällskap ställs samma krav på matutbud och dryck som vid tillfällig servering till allmänheten. Mat ska tillhandahållas under serveringen, och ska anges i samband med ansökan. Serveringslokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Priset för alkoholdrycker eller alkoholdryckliknande preparat får inte understiga inköpspriset och ett skäligt pålägg ska läggas till inköpspriset. Detta görs genom att göra ett kunskapsprov. Inköp av alkoholdrycker eller preparat får bara göras hos Systembolaget.

Lokalen får inte vara öppen för nya insläpp under arrangemanget. Inte heller får nya medlemmar tillkomma i anslutning till insläppet vid arrangemanget.

Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap kan beviljas för högst 12 tillfällen per år. Maximalt beviljas endast 12 tillfällen i samma lokal.

Ansökan om tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap som riktar sig till ungdomar ska bedömas mycket restriktivt.

Riktlinjer för serveringstillstånd

10 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

12 Provsbakningstillstånd

Provsbakning av alkoholdrycker eller av alkoholdrycksliknande preparat vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att

1. Restauratören har ett serveringstillstånd som omfattar de alkoholdrycker eller preparat som provsbakningen avser samt den lokal där provsbakningen ska äga rum. Tillståndshavaren ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen. Anmälan ska innehålla tid och plats, vilka utställarna är, vilka drycker provsbakningen omfattar, hur biljettförsäljning eller liknande kommer att gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.
2. Partihandlarna/utställarna enskilt eller gemensamt ansöker om ett tillfälligt tillstånd till allmänheten för provsbakning av de alkoholdrycker eller preparat som avses erbjudas. Tillsammans med ansökan ska också bevis om partihandel, ritning samt markägare/polistillstånd bifogas.
3. Den som tillverkar alkoholdrycker eller preparat från råvaror som produceras på den egna gården och har ett stadigvarande serveringstillstånd ska kunna erbjuda provsbakning på tillverkningsstället efter en anmälan till kommunen. Saknas sådant tillstånd får tillverkaren erbjuda provsbakning av egentillverkade alkoholdrycker eller av preparat vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsbakning.

Kravet på matsservering gäller inte vid provsbakning av alkoholdrycker eller preparat.

13 Pausservering

Tillstånd för servering av starköl, vin samt annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering.

14 Trafikservering

Trafikservering kan beviljas på fartyg, flygplan eller tåg, men inte på till exempel bussar och hyrlimousiner. I övrigt gäller samma regler här som för annan servering, men de restaurangmässiga kraven anpassas till de förhållanden som råder på respektive trafikmedel.

Tillstånd söks i den kommun där det företag som vill bedriva serveringen har sitt säte eller där den person som vill bedriva serveringen har sitt hemvist.

Riktlinjer för serveringstillstånd

11 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

15 Gemensam serveringsyta

Efter särskild ansökan kan tillstånd beviljas för två eller flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare har ett gemensamt ansvar för ordning och nykterhet. Samtliga sökande ska också ha ett eget serveringstillstånd som omfattar den egna serveringsytan.

16 När behövs inte tillstånd?

Samtliga villkor krävs för att uppfylla kravet för undantag.

Undantaget har främst tillkommit för att i vissa situationer av privat karaktär, då kommersiellt intresse saknas, möjliggöra servering utan tillstånd.

Samtliga fyra punkter ska vara uppfyllda samtidigt för att servering ska kunna få ske utan tillstånd.

Punkt 1

Det får inte finnas vinstintresse av något slag, vare sig från försäljningen av dryckerna eller från någon annan del av arrangemanget. Villkoret kan således inte anses uppfyllt om det i samband med serveringen säljs andra varor eller att avsikten är att skapa goodwill. Något kommersiellt syfte får inte finnas utan det kan enbart vara fråga om ett helt privat arrangemang.

Punkt 2

Bestämmelsen kompletterar förtäringförbudet i 6 kap. 9 §. Det innebär att vare sig serveringslokaler eller detaljhandelslokaler, dvs. lokaler som normalt används för yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker, alkoholdrycksliknande preparat eller lättdrycker, får användas om servering ska vara tillåten enligt undantagsbestämmelsen.

Punkt 3

Det får inte vara fråga om en verksamhet som återkommer mer eller mindre regelbundet. Ett bröllop och en jubileumsfest är exempel på när kriteriet för enstaka tillfälle kan anses uppfyllt. Föreningsmöten och pubkvällar på arbetsplatser med mera tillhör däremot inte denna kategori. För att undantaget ska vara tillämpligt ska gästerna också vara kända till namn och antal i förväg, dvs. det handlar endast om inbjudna gäster.

Punkt 4

Ingen annan kostnad utöver inköpskostnaden för dryckerna får tas ut av gästerna. Avgift för att få delta i tillställningen eller betalning för annat får inte förekomma. Detta innebär att arrangören i

Riktlinjer för serveringstillstånd

12 (12)

Fastställd av Kommunfullmäktige 1995-12-18

Reviderad av Socialnämnden 1997-04-23, 1999-08-25, 2001-10-24, 2007-12-19, 2014-01-22

Reviderad av Kommunstyrelsen 2017-06-21

Reviderad av Social- och arbetsmarknadsnämnden 2020-10-22

anslutning till tillställningen inte kan ta betalt för vare sig mat eller för andra varor eller tjänster med mera.

Även servering som sker med stöd av undantagsbestämmelsen utgör försäljning i lagens mening. Serveringen omfattas därför av åldersgränser, den som inte fyllt 20 år får inte anordna en tillställning och den som inte fyllt 18 år får inte köpa eller bjudas på alkoholdrycker eller alkoholdryckliknande preparat.

17 Särskilda boenden

Serveringstillstånd krävs inte för servering till en boende och besökare till denne, på särskilda boenden vid vilka måltidsservice erbjuds. Den som bedriver alkoholservering på ett särskilt boende ska använda ett för verksamheten lämpligt egenkontrollprogram.

18 Tillsyn

Kommunen har tillsammans med Polismyndigheten ansvaret för yttre tillsyn på restauranger. Kommunen har ansvaret för eventuella sanktioner.

Tillsyn bedrivs på tre nivåer; förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn.

- Med förebyggande tillsyn menas information till sökande av serveringstillstånd och tillståndshavare samt utbildning riktad till restaurangpersonal. Till den förebyggande tillsynen räknas också de nyhetsbrev som skickas ut och de kroggruppsmöten som Tillståndsenheten arrangerar i samverkan med Polismyndigheten.
- Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Uppföljning av restaurangrapporter och övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.
- Med yttre tillsyn avses direkt tillsyn på restauranger utförd av kommunen ensam eller i samverkan med andra myndigheter. Vid tillsyn bedöms ordningen på restaurangen, eventuell servering till underåriga och överservering, alkoholreklam, att maträtter serveras med mera. Tillsynsbesök planeras så att varje verksamhet besöks minst en gång per år. Besöken kan ske vid olika tidpunkter under dag-, kväll- eller nattetid.

19 Revidering

Riktlinjerna revideras under varje mandatperiod och vid behov.