

Riktlinjer för alkoholserving

2012-11-26

1	INLEDNING	3
1.1	När behövs ett serveringstillstånd?	3
1.1.1	Olika typer av serveringstillstånd	3
1.1.2	Handläggningstider	4
1.2	Vad krävs för att få ett serveringstillstånd?	4
1.2.1	Vem beslutar om tillståndet?	4
1.2.2	Riskbedömning och remissinstanser	4
1.3	Tillsyn och eventuella påföljder	7
1.4	Inte tillåtet att marknadsföra med hjälp av alkohol	8
1.5	Tillfälligt tillstånd	8
1.5.1	Alkoholhantering i lokaler som är till för ungdomsverksamhet	9

1 Inledning

I dessa riktlinjer kan du läsa om Skellefteå kommuns syn på alkoholservering utifrån alkohollagen och vilka förväntningar som finns på den som ska söka eller redan har tillstånd.

Skellefteå kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbranschen och berörda myndigheter (t.ex. polismyndigheten och skatteverket) verka för en bra restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull alkoholhantering.

Skellefteå kommun har som mål att två gånger per år ge utbildning i alkohollagens bestämmelser och diskutera hur en ansvarsfull servering går till med dem som har tillstånd för alkoholservering, serveringspersonal och ordningsvakter.

Kommunen vill att alla serveringsställen ska göra en egen alkohol- och drogpolicy för att se till att regler och lagar följs.

Alla som har fått serveringstillstånd får även tillsyn. I första hand kontrollerar kommunen nykterheten och att 18-årsgränsen för servering följs. Kommunen gör också löpande inre tillsyn för att kontrollera att de med tillstånd uppfyller kraven på lämplighet och ekonomisk skötsamhet som det står om i alkohollagen.

1.1 När behövs ett serveringstillstånd?

Starköl, vin, spritdrycker och andra jästa alkoholdrycker får bara serveras av anställd personal hos näringsidkare med serveringstillstånd (tillståndshavare).

Med servering menas varje form av överlämnande av alkoholdryck mot betalning eller ersättning. Det betyder till exempel att en alkoholdryck som ingår i en entréavgift eller deltagaravgift också är servering.

I många fall är det tillåtet att bjuda på alkoholdrycker utan serveringstillstånd. Det är också tillåtet att flera personer kommer överens om att tillsammans köpa och konsumera alkoholdrycker till självkostnadspris. Det finns också möjligheter för privatpersoner att vid enstaka tillfällen sälja alkoholdrycker till självkostnadspris t.ex. vid bröllop.

Det är inte tillåtet att bjuda på alkohol i kommersiella lokaler, det vill säga restauranger, krogar och pubar med serveringstillstånd.

1.1.1 Olika typer av serveringstillstånd

Ett serveringstillstånd gäller alltid försäljning av alkoholdryck på ett bestämt ställe.

Tillstånd kan lämnas:

- stadigvarande till allmänheten (vanligtvis restauranger)
- stadigvarande till slutna sällskap (festvåningar med olika slutna sällskap)
- stadigvarande till slutet sällskap (s.k. klubbbrättighet, servering till mitt egna sällskap)
- tillfälligt till allmänheten (vanligtvis festivaler)
- tillfälligt till slutet sällskap (personalfester, föreningsfester och tillställningar)
- tillfälligt vid pausservering (servering i konsert- eller teaterfoajé i pausen)
- tillfälligt vid provsmakning och mässor.

1.1.2 Handläggningstider

Dessa handläggningstider förutsätter att den som söker tillstånd lämnar in en komplett ansökan och betalar ansökningsavgiften. Ansökan börjar handläggas så fort den är komplett och betald.

Handläggningstid för *stadigvarande serveringstillstånd* är 2-4 månader.

För *tillfälliga tillstånd till allmänheten* är handläggningstiden 1-2 månader.

Handläggningstiden för *tillfälliga tillstånd till slutna sällskap* är 2-3 veckor.

Vid stadigvarande ansökningar och ibland även tillfälliga serveringstillstånd ber kommunen om ett utlåtande från till exempel polisen, skatteverket, kronofogden, bygg- och miljökontoret och räddningstjänsten.

Rättssäkerheten är viktigare än tidsaspekten. Varje nyansökan och tillsynsärende ska utredas som ärendets karaktär kräver.

1.2 Vad krävs för att få ett serveringstillstånd?

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. För att få och behålla ett serveringstillstånd ska den sökande kunna visa, med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden, att hon eller han är lämplig att utöva verksamheten. Den som söker ett tillstånd ska också visa att serveringsstället uppfyller alkohollagens krav.

För att få stadigvarande servering ska lokalen vara registrerad som livsmedelslokal hos bygg- och miljökontoret och ha ett eget kök. Det ska serveras ett varierat utbud av lagad mat under hela serveringstiden. Den sökande ska också ha kunskap om alkohollagen och genomföra ett kunskapsprov hos kommunen.

För tillfällig servering behövs det inte ett eget kök. Lagad mat ska ändå kunna serveras under hela serveringstiden. Även vid tillfällig servering till slutet sällskap ska lagad mat alltid kunna serveras.

1.2.1 Vem beslutar om tillståndet?

Serveringstillstånd beslutas av kommunstyrelsen. Kommunstyrelsen beslutar även om ökade öppettider.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och tillstånd för slutna sällskap beslutas av tillståndsenheten vid Skellefteå kommun.

1.2.2 Riskbedömning och remissinstanser

När någon lämnar en ansökan om serveringstillstånd gör vi en bedömning av: val av plats, närmiljö, antal serveringsställen inom ett och samma område, trafikförhållanden, möjlighet att ta emot gäster i foajé, verksamhetens inriktning, lokalens lämplighet, tidigare verksamhet, klagomål, provotider, ljudnivåer, eventuell uteservering, serveringstider och olika remissvar. Detta redovisas nedan.

Val av plats

Lokalen bör vara placerad på ett ställe där det inte finns risk att ljuden som uppstår vid alkoholservice, som eventuell dans och musik stör omgivningen.

Närmiljön

Ibland kan närmiljön påverka serveringstiden, t.ex. om ansökan gäller en stillsam bakgata där risken är stor att de boende kommer att störas av serveringstiderna.

Antal serveringsställen inom ett och samma område

Om ansökan görs för ett redan överetablerat område måste kommunen undersöka om ytterligare en tillstånd leda till oacceptabla störningar för närboende.

Trafikförhållanden, samt gästtrafik till och från serveringsstället

Det är viktigt att trafiken till och från serveringsstället inte skapar oacceptabla störningar för de boende.

Ta mot gäster i foajé eller restaurangkö på gatan?

När en lokal har begränsade möjligheter att ta emot gäster i t ex. en hall eller foajé så dessa får stå ute och köa på gatan kan störningar uppstå för närboende.

Lokalens lämplighet

De tekniska förutsättningarna för serveringslokalen måste vara sådana att verksamheten inte medför olägenhet för omgivningen. Exempelvis måste ljudisoleringen uppfylla vissa krav om lokalen är belägen i nära anslutning till bostäder. Kyl- och ventilationsanläggningar får inte heller ge upphov till bullerstörningar till omgivningen.

Om det finns risk för att alkoholservice kan medföra samhällsproblem så ska ytterligare remissinstanser tillfrågas. Riskerna kan vara av social, alkoholpolitisk eller ordningsmässigt slag.

Riskerna bedöms utifrån:

- Polismyndighetens bedömning av risk för ordningsproblem på serveringsstället eller dess närmaste omgivning.
- Om rapporter om störningar från serveringsstället har kommit in till kommunen.
- Tillståndsmyndighetens kännedom om missförhållanden på serveringsstället.
- Särskilt känsliga områden i anslutning till barn-, ungdoms- och idrottsmiljöer skyddas.
- Skattemyndigheten och kronofogdemyndigheten kontrollerar sökandes ekonomiska förutsättningar.
- Räddningstjänstens bedömning av lokalen utifrån brandsäkerhet.

Enligt alkohollagen ska serveringsstället ha ett eget kök i anslutning till lokalen. Mat ska erbjudas under hela serveringstiden. En varierad meny med lagad eller tillredd mat ska erbjudas.

Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Till exempel kalla maträtter eller rätter som värms i mikrovågsugn.

Det är en sammanvägd bedömning av utbud, kvalitet och allmän standard som avgör beslutet. Företagaren ska för tillståndsenheten kunna visa att serveringsställets kök uppfyller alkohollagens krav för matlagning.

Serveringslokalen ska vara överblickbar för serveringspersonalen.

Serveringställen ska ha en matsal med tillräckligt antal sittplatser. Ett riktvärde är att minst 50 % av gästerna på stället ska kunna sitta vid ordentliga matbord i en matsal.

Tidigare verksamhet

Om det redan är en etablerad verksamhet som söker utökad tillstånd undersöks om det ändrade utbudet kan ge upphov till störningar för närboende.

Klagomål

Konstaterade klagomål på en viss verksamhet begränsar lokalens möjligheter till sent öppethållande.

Prövotider

Prövotider kan bli aktuella när det gäller nyetablering, ny innehavare eller förlängt öppethållande.

Ljudnivåer

Ljudnivån i angränsande bostäder ska understiga 30 dB(A) nattetid, samt att denna nivå kan skärpas med 5 dB om det är fråga om musikbuller. Om verksamheten däremot stör boende i omgivningen eller i intilliggande fastigheter får ljudnivån nattetid (22.00 - 07.00) uppgå till högst 40 dB(A) vid fasad hos den som störs.

Serveringstider

Enligt alkohollagen är normala tider för alkoholserving från klockan 11.00 på dagen till klockan 01.00 på natten. Men om det bidrar till störningar eller liknande kan kommunen besluta om kortare serveringstid.

Det går även att ansöka om serveringstider som sträcker sig utanför det ”normala”, men i sådana fall måste ansökan genomgå en noggrannare förundersökning. Ansökan ska även godkännas av polismyndigheten och bygg- och miljökontoret. Därefter ska det beslutas av kommunstyrelsen. Enligt lagen ska beslutsfattarna vara återhållsamma med att tillåta serveringstid före 11.00 och efter 01.00.

Om kommunstyrelsen tillåter alkoholserving efter kl. 01.00 innebär det automatiskt en utökad tillsyn, det vill säga att kommunen kommer att göra fler tillsynsbesök och en fördjupad inre tillsyn. Om det visar sig finnas brister i ordning eller nykterhet kan serveringstiden när som helst begränsas.

Efter kl. 02.00 får ingen servera alkohol. Det gäller även slutna sällskap. Avsteg får ske vid speciella tillfällen.

Uteservering

Serveringstillstånd för uteservering brukar oftast följa restaurangens ordinarie öppettider,

dryckesslag och andra bestämmelser. Men serveringstillståndet kan som sagt återkallas om uteserveringen missköts.

Uteserveringar får inte servera alkohol efter kl. 01.00 om störningar för omgivningen kan uppstå.

Starka skäl för avslag är när:

- polisen i ett remissvar avråder från att ge tillstånd på grund av tidigare ordningsproblem eller när polisen anser att sökande är olämplig.
- bygg- och miljönämnden avråder från att ge tillstånd på grund av att restaurangköket inte är registrerat eller att det finns risk för att störa närboende.
- skatteverket avråder på grund av tidigare ekonomisk brottslighet.
- ansökan lämnas av någon som bedriver en sexklubb, eller arrangemang eller shower med naket inslag, till exempel striptease.
- ansökan lämnas från drogliberala rörelser.
- ansökan gäller stadigvarnade serveringstillstånd i lokaler som är till för barn- och ungdomsverksamhet, till exempel skolrestauranger.

1.3 Tillsyn och eventuella påföljder

Tillsynen delas upp i tre delar: förebyggande, inre och yttre.

Förebyggande tillsyn

Två exempel på förebyggande arbete är kommunens regelbundna träffar med krögare och deras personal i utbildningen ”Ansvarsfull alkoholservering”. Utbildningen består av två heldagar och vänder sig främst till krögare, vakter och övrig restaurangpersonal.

Utbildningen är ett samarbete mellan Skellefteå kommun, Länsstyrelsen i Västerbotten, Västerbottens Läns landsting och polismyndigheten.

Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på Skellefteås restauranger samt utveckla en restaurangkultur som motverkar servering till underåriga eller överservering.

Inre tillsyn

Inre tillsyn innebär att kommunen på dagtid genomför kontroller i olika register. Då kontrolleras det att skatter och andra avgifter är betalade i tid. Årsräkningar granskas också. De ska vara inne i tid och utan anmärkningar.

Kontroller sker även av bland annat:

- Anmälan om förändring
- Lämplighet
- Ägarförhållanden

Yttre tillsyn

Kommunens och polisen har ett gemensamt ansvar att utöva den yttre tillsynen över alkoholutskänkningsen i kommunen. Den yttre tillsynen består i besök på de olika näringsställen.

Tillsynsbesök görs regelbundet. För tillsynen tas en årlig avgift ut.

Särskilt prioriterade vid tillsyn är:

- Nöjeskrogar
- Sportarenor
- Restauranger med ung publik
- Tillfälliga arrangemang
- Nyetablerade restauranger

Personal från kommunen får inte nekas inträde vid tillsyn. All kommunal tillsynspersonal har tjänstekort med fotografi.

Påföljder och rättigheter

Om kommunen efter ett tillsynsbesök och utredning, gör en bedömning att tillståndet ska återkallas eller lämnar ett beslut om erinran eller varning har tillståndshavaren alltid rätt att lämna synpunkter på beslutet. Ytrandet ska vara skriftligt och lämnas in till kommunen.

Den som sökt tillstånd och fått avslag eller har fått sitt tillstånd återkallat har rätt att överklaga beslutet till Förvaltningsrätten.

1.4 Inte tillåtet att marknadsföra med hjälp av alkohol

Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker.

På serveringsstället får reklam som är påträngande eller är direkt uppmanande att dricka inte förekomma.

Det är heller inte tillåtet att locka kunder med extrapriser som till exempel:

- Kom klädd i vitt så handlar du billigare i baren!
- Köp två drinkar – betala för en!
- De 100 första gästerna blir bjudna på en drink (krögaren får bjuda på alkoholfritt).

Däremot kan serveringsstället erbjuda som exempelvis:

- Happy Hour (så länge maten och de alkoholfria alternativen följer med i prissänkningen).
- Grillspett med potatis, med vin eller öl: 120 kr, med alkoholfritt alternativ 100 kr.

1.5 Tillfälligt tillstånd

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd kan handla om allt från stora till små festivaler och enstaka evenemang.

Tillstånd för tillfällig servering av alkohol till allmänheten i samband med offentliga tillställningar och sammankomster bör i första hand ges till den som har stadigvarande tillstånd. Bara i undantagsfall bör det ges till någon som inte har det.

När man söker ett tillfälligt serveringstillstånd ska det vara en enstaka tidsperiod. Med det menas enligt praxis några dagar upp till ett par månader. Om ett evenemang planerar att vara en längre period ska det i stället bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

Tillfällig servering till slutna sällskap förutsätter att det inte är regelbundet återkommande verksamhet, som varje vecka eller varje månad.

Tillstånd i samband med idrottsevenemang bedöms med stor återhållsamhet och prioriteras vid tillsyn.

Tillfälligt tillstånd beviljas inte i avvaktan på stadigvarande tillstånd.

Vid festivaler ska restaurangdelen eller serveringsytan vara avskilt från arrangemangsområdet för att ge en bra överblick och minska riskerna för överservering och langning.

1.5.1 Alkoholhantering i lokaler som är till för ungdomsverksamhet

När lokaler som främst är till för barn- och ungdomsverksamhet hyrs ut för fester eller andra arrangemang har kommunen en strikt syn på alkoholförtäring, precis som med rökning.

Man får t.ex. inte dricka alkohol i sådana lokaler, som exempelvis en skolrestaurang. Då ska en ansökan om tillfälligt tillstånd lämnas in.

Stadigvarande tillstånd ges aldrig till en verksamhet som bedrivs i lokaler som främst är till för barn- och ungdomsverksamhet, till exempel skolrestauranger.

Mer information

- Alkohollagen (2010:1 622): www.notisum.se
- Tobakslagen (1993:581): www.notisum.se
- Regeringens ANDT-strategi: www.sweden.gov.se
- Diskrimineringslagen (2008:567): www.notisum.se
- Alkohol- och drogpolitiska programmet i Skellefteå: www.skelleftea.se/fris
- Folkhälsopolitiska programmet i Skellefteå: www.skelleftea.se/folkhalsa
- Serveringstillstånd i Skellefteå kommun: (www.skelleftea.se/serveringstillstand)
- Livsmedelshantering i Skellefteå kommun: (www.skelleftea.se/livsmedel)
- Förvaltningsrätten: (www.forvaltningsratteniumea.domstol.se/)

