

TIS

Tillståndsenheten | Samverkan



Riktlinjer för alkoholserving

Antagen av kommunfullmäktige
2018-05-30, § 68
Dnr: KS 2017/710

Inledning

I dialog med restaurangbranschen är det kommunens målsättning att bidra till att skapa goda restaurang- och nöjesmiljöer för kommunens medborgare och besökare. Ett rikt restaurang- och nöjesliv är en viktig tillgång för en levande stad.

Tillståndsenhetens arbete ska hålla god kvalitet, vara rättssäkert och präglas av ett stort socialt ansvar.

Alkohollagen är en skyddslagstiftning som syftar till att begränsa alkoholens skadeverkningar. Utifrån detta skyddsintresse ska de positiva värden som våra serveringsställen erbjuder tas tillvara. Alkoholserveringens negativa sidor ska motarbetas så att boende och besökare kan känna sig trygga när de besöker våra serveringsställen och vistas ute kvällar och nätter.

Kommunen ska verka för att ungdomar skyddas från tidig alkoholdebut. Servering till minderårig, överservering, narkotika, våld och diskriminering är företeelser som ska motverkas. En utgångspunkt för tillståndsmyndigheten i tillämpningen av alkohollagen är därför att skyddet för människors hälsa alltid går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

Innehållsförteckning

1. Ansökan	1
1.1 Hur lång tid tar det att få svar på en ansökan?.....	1
1.2 Vad kostar en ansökan?	2
1.3 Uppgifter vi hämtar in för att pröva din ansökan	2
1.4 Vår informationsskyldighet	3
2. Grundläggande förutsättningar	4
3. Serveringstillstånd, stadigvarande	5
4. Serveringstillstånd, tillfälligt	6
4.1 Till allmänheten	6
4.2 Till slutet sällskap	7
5. Risk för olägenheter.....	8
6. Serveringstider	9
7. Uteserveringar	10
8. Gemensam servering	11
9. Provsmakningstillstånd.....	12
10. Catering	13
11. Ordning och nykterhet	14
12. Villkor.....	15
13. Kommunens tillsynsverksamhet.....	16

1. Ansökan

När kommunens tillståndsenhet får in en ansökan om serveringstillstånd kan det ta olika tid innan beslut kan fattas beroende på vilket typ av tillstånd du söker. Även avgifterna för de olika tillstånden varierar. Här följer de riktlinjer som kommunen fastställt med hänvisning till den rättsregel som är styrande.

1.1 Hur lång tid tar det att få svar på en ansökan?

Riktlinjer för handläggningstider

- Vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd eller cateringstillstånd är normal handläggningstid fyra till sex veckor från det att **fullständig ansökan** kommit in till tillståndsenheten.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten är normal handläggningstid fyra veckor från det att **fullständig ansökan** kommit in till tillståndsenheten.
- Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap är normal handläggningstid två veckor från det att **fullständig ansökan** kommit in till tillståndsenheten.
- Vid ansökan om tillfälligt provsmakningstillstånd är normal handläggningstid fyra veckor från det att **fullständig ansökan** kommit in till tillståndsenheten.
- Vid anmälan av cateringlokal är normal handläggningstid en vecka från det att **fullständig anmälan** kommit in till tillståndsenheten.
- Ansökningsavgiften ska vara inbetald innan handläggning av ärendet påbörjas.

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd 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.

Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen gått ut.

1.2 Vad kostar en ansökan?

Riktlinjer för avgifter

- Information om aktuella avgifter ska finnas tillgänglig på kommunens webbsida.
- Avgiften för ansökan ska täcka kostnaden för tillståndsprövningen.
- Avgiften för tillfälliga serveringstillstånd inkluderar tillsynsavgift.
- Tillsynsavgifterna består av en fast del som är lika för alla och en rörlig del som baseras på serveringsställets omsättning på alkoholdrycker.
- Tillsynsavgifterna täcker kostnaden för den tillsyn som tillståndsmyndigheten utför varje år. Tillsynen innefattar förebyggande tillsyn, t ex utbildningar för serveringspersonal och möten med tillståndshavare, inre tillsyn, t ex informationsutbyte med andra myndigheter för kontroll av tillståndshavares ekonomiska skötsamhet, samt yttre tillsyn ute i verksamheterna dag-, kvälls och nattetid.

Rättsregel

Enligt 8 kap 10 § alkohollagen får kommunen ta ut avgift för tillståndsprövningen och för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd.

Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

1.3 Uppgifter vi hämtar in för att pröva din ansökan

Riktlinjer för remissyttrande

Vid ansökan om stadigvarande eller tillfälligt serveringstillstånd samt provsmakningstillstånd till allmänheten inhämtas regelmässigt:

- yttrande från polismyndigheten rörande sökandens lämplighet och rörande risken för ordningsstörningar eller andra olägenheter
- yttrande från miljönämnden rörande risken för störningar för närboende
- uppgifter från skatteverket angående sökandens ekonomiska skötsamhet
- uppgifter från kronofogden angående eventuella restföringar rörande skulder till det allmänna

Rättsregel

Enligt 8 kap 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd såväl till allmänheten som till slutet sällskap.

Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten om det inte rör sig om ett litet arrangemang.

Yttrande från räddningstjänsten huruvida serveringsstället uppfyller kraven enligt lagstiftningen om räddningstjänst samt uppgifter om det antal personer lokalen är avsedd för.

Ovan nämnda uppgifter hämtas in vid behov även vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap. Behov anses till exempel finnas om sökanden inte tidigare haft serveringstillstånd i kommunen, om platsen för tillställningen kan anses störningskänslig eller om olägenheter uppkommit i tidigare verksamhet av liknande karaktär.

Tillståndsmyndigheten lägger stor vikt vid de yttranden som lämnas av polismyndigheten, räddningstjänst och miljönämnden samt de uppgifter som skatteverket och kronofogden lämnar. Förhållanden som kan medföra att ansökan avslås är bland annat att sökanden är misstänkt eller dömd för brott, att sökanden misskött sina deklarationer och betalningar av skatter och avgifter eller varit ansvarig för verksamhet som försatts i konkurs, att polisen avstyrker på grund av ordningsproblem i området eller att miljönämnden avstyrker på grund av att närboende kan störas av den planerade verksamheten.

1.4 Vår informationsskyldighet

Riktlinjer

- På kommunens webbplats ska finnas lättillgänglig information om hur man ansöker om olika typer av serveringstillstånd samt kortfattad information om vad som krävs för att beviljas tillstånd. Det ska även finnas information om handläggningstider, avgifter och möjlighet till överprövning.
- Kommunens riktlinjer för serveringstillstånd ska hållas uppdaterade och finnas tillgängliga på kommunens webbplats samt som folder.
- Kommunen erbjuder årligen restaurangbranschen Utbildning i ansvarsfull alkoholservice.

Rättsregel

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

2. Grundläggande förutsättningar

För stadigvarande och tillfälliga serveringstillstånd samt provsmakningstillstånd

Riktlinjer

- Vid lämplighetsprövningen kontrolleras i normalfallet förhållandena under tre år före ansökningstillfället. Vid grov eller upprepad brottslighet eller allvarlig ekonomisk misskötsamhet kan en längre tidsperiod beaktas.
- Den som är misstänkt för eller fälld för brott, som inte är endast bagatellartade, eller fått ett serveringstillstånd återkallat under den senaste treårsperioden före ansökan anses i normalfallet inte lämplig för serveringstillstånd.
- Konkurs, systematiska restföringar av skatter och avgifter privat eller i tidigare näringsverksamhet eller aktuella obetalda skulder till det allmänna är i normalfallet hinder mot serveringstillstånd.
- Finansieringen av köpet av en restaurang och övriga omkostnader för att bilda bolag och starta upp verksamheten ska kunna redovisas och styrkas med dokument som visar hur kapital anskaffats och överförts mellan låntagare och långivare och mellan köpare och säljare.
- Stor vikt vid lämplighetsbedömningen läggs vid uppgifter som inhämtas från polismyndigheten, skatteverket och kronofogden.
- Utifrån uppgifterna i ansökan om serveringstillstånd avgör tillståndsenheten om det föreligger undantag från kravet på kunskapsprov utifrån Folkhälsomyndighetens föreskrifter.
- Minst hälften av de personer som tillståndsenheten bedömer har ett betydande inflytande i rörelsen ska visa sina kunskaper i alkohollagen genom att avlägga godkänt kunskapsprov. Kunskapsprov anordnas av tillståndsenheten efter det att ansökan om serveringstillstånd inkommit. Vid underkänt resultat på kunskapsprov får maximalt två omprov genomföras. Vid tre underkända prov avslås ansökan om tillstånd.

Rättsregel

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Av 8 kap 12 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd endast får meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden och omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med alkohollagens krav. Sökanden ska genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningsenligt sätt utöva verksamheten.

3. Serveringstillstånd, stadigvarande

Serveringsstället – kök, matutbud och brandsäkerhet

Riktlinjer

- Verksamheter med stadigvarande serveringstillstånd ska vara registrerade livsmedelsanläggningar.
- Restauranger som vänder sig till allmänheten ska ha ett eget restaurangkök i restauranglokalen vilket ska användas för att laga eller tillreda maträtter genom att råvaror förädlas. Vilken köksutrustning som krävs för att kravet på kök ska anses uppfyllt bedöms i förhållande till den meny av förädlade råvaror som restaurangen presenterar vid ansökan.
- Matutbudet i en restaurang med serveringstillstånd till allmänheten ska vara varierat och omfatta förrätter, huvudrätter och efterrätter. Maträtterna kan vara kalla eller varma. Mat ska finnas tillgänglig under hela serveringstiden och matutbudet ska vara varierat som minst fram till kl 23.00.
- Den restaurang som väljer att efter kl 23.00 begränsa sitt matutbud ska under resterande del av serveringstiden erbjuda ett fåtal enklare rätter.
- Vid serveringstillstånd till slutet sällskap Ska det finnas minst en tillredd maträtt samt ett par enklare alternativ som erbjuds gästerna under hela serveringstiden.
- En verksamhet med stadigvarande serveringstillstånd ska ha ett fungerande systematiskt brandskyddsarbete samt en lokal som är godkänd av Räddningstjänsten gällande brandsäkerheten.
- Vid servering av alkoholdrycker ska erbjudas utbud av alkoholfria drycker eller drycker med högst 2,25 volymprocent alkoholhalt (lättdrycker).

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.

Av 8 kap 14 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat område som disponeras av tillståndshavaren.

8 kap 15 § alkohollagen stadgar att stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får meddelas endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringlokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter kl 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matsservering.

Vid serveringstillstånd till slutet sällskap ska serveringsstället enligt 8 kap 15 § alkohollagen tillhandahålla tillredd mat.

Enligt 8 kap 16 § alkohollagen ska serveringsstället vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Vidare framgår av 8 kap 22 § alkohollagen att lättdrycker ska finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning vid servering av alkoholdrycker.

4. Serveringstillstånd, tillfälligt

Information om vad som gäller för dig som söker tillstånd för att tillfälligt servera alkoholhaltiga drycker till allmänhet samt slutet sällskap

4.1 Till allmänheten

Riktlinjer

- Sökande ska ha dispositionsrätt till aktuell markyta/ lokal.
- Som huvudregel ska sökande av serveringstillstånd även vara ansvarig anordnare av den offentliga tillställningen enligt ordningslagen. Om annan aktör är anordnare av det arrangemang inom vilket alkoholserving sker ska denna aktör anses ha ett betydande inflytande i serveringsrörelsen och därmed omfattas av lämplighetsprövningen enligt 8 kap 2 § alkohollagen.
Det ska i dessa fall finnas ett skriftligt avtal mellan arrangören och restauratören. Detta avtal ska ges in med ansökan om serveringstillstånd. Verksamheten ska vara anmäld till miljönämnden och kraven vad gäller livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Ett utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad, överblickbar och möjlig att kontrollera. Då markupplåtelsen omfattar större ytor såsom exempelvis hela festivalområden medges serveringstillstånd endast på särskilda avgränsade överblickbara serveringsytor inom festivalområdet.
- Vid tillfälliga arrangemang riktade till allmänheten ska restriktivitet råda gällande tillstånd att servera spritdrycker.

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).

4.2 Till slutet sällskap

Riktlinjer

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets personer med någon form av gemensamt intresse utöver festtillfället och där personerna i kretsen är kända i förväg.
- Ett arrangemang som klassas som offentlig tillställning kan inte ligga till grund för servering i slutet sällskap.
- Sökande ska ha en tillfredsställande organisation. Om verksamheten har kommersiella inslag ska sökande vara registrerad som näringsidkare. Om sökande är en förening ska det finnas stadgar, verksamhetsberättelse och en styrelse som tar ansvar för föreningens verksamhet.
- Sökande ska ha dispositionsrätt till aktuell markyta/lokal.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad, överblickbar och möjlig att kontrollera.
- Minst en tillredd maträtt och ett par enklare alternativ ska erbjudas gästerna under hela serveringstiden.

Rättsregel

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten får enligt 8 kap 15 § alkohollagen meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap. Av 8 kap 14 § alkohollagen framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat område som disponeras av tillståndshavaren.

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen:

- Avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- Sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna samt
- Äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker.

Samtliga punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd.

5. Risk för olägenheter

På grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

Riktlinjer

- Stor återhållsamhet ska råda beträffande alkoholservering i anslutning till platser där det bedrivs verksamhet som riktar sig till barn och ungdomar.
- Servering av alkohol på läktare och andra större ytor som är svåra att överblicka och kontrollera och som inte är lämpade för matsservering medges inte.
- Serveringstillstånd som vänder sig till allmänheten ska vara förbehållet restaurangrörelser. Verksamheter som huvudsakligen är inriktade på annan verksamhet, till exempel stripteaseklubbar ska därför inte beviljas serveringstillstånd.
- Stor vikt ska läggas vid polismyndighetens yttrande angående risken för ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närhet.
- Stor vikt ska läggas vid miljönämndens yttrande angående risken för störningar av närboende.

Rättsregel

Enligt 8 kap 17 § alkohollagen får kommunen vägra 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.

Kommunerna bör i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen för att det ska bli tydligare för den som ansöker om serveringstillstånd vilka särskilda hänsyn som tas i den aktuella kommunen.

Kommunen måste dock alltid göra en bedömning av omständigheterna i det enskilda fallet

6. Serveringstider

Vilka tider man får servera alkohol i Sverige och vilka rättigheter kommunen har att ge tillåtelse på andra tider när detta är motiverat

- Polisens och miljönämndens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstiden.
- Serveringstid inom normaltiden 11.00-01.00 beviljas om det inte föreligger särskilda skäl för en serveringstid som startar senare eller avslutas tidigare. Särskilda skäl kan vara dokumenterade problem med störningar för närboende eller ordningsproblem.
- Utökad serveringstid som längst fram till kl 02.00 kan beviljas om polismyndigheten inte har något att erinra, om miljönämnden bedömer att verksamheten kan bedrivas utan risk för störningar av närboende och om det inte finns några aktuella anmärkningar mot tillståndshavaren eller restaurangverksamheten.
- Stadigvarande serveringstid efter kl 02.00 medges inte.
- Beslut om utökad serveringstid i verksamhet med servering av alkoholdrycker till allmänheten kan, om polisen bedömer att behov finns, förenas med villkor om förordnade ordningsvakter.
- Utökad serveringstid innebär i regel mer tillsyn än vad som är fallet för verksamheter med servering inom alkohollagens normaltid. Utökad serveringstid innebär också en tillkommande årlig tillsynsavgift som blir högre ju senare serveringstid som beviljats. Serveringspersonal ska ha kunskaper i ansvarsfull Alkoholserving.

Rättsregel

Enligt 8 kap 19 § alkohol-lagen får – om inte kommunen beslutar annat - servering av starköl, vin, annan jäst alkoholdryck och spritdryck inte påbörjas tidigare än kl 11.00 och inte avslutas senare än kl 01.00. Regleringen kring serveringstider syftar till att motverka olägenheter som fylleri och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och sociala hänsyn ska därför gå före affärs-mässiga eller konkurrens-mässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan fått en längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan. Bestämmelsen lämnar dock utrymme för kommunerna att besluta om andra serveringstider när detta är motiverat. När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om tiden 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 alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider. Det räcker inte för kommunen att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om utökad serveringstid. Det måste också finnas konkreta omständigheter i det enskilda fallet som talar emot beviljandet, till exempel polisens och miljönämndens remissyttranden.

7. Uteserveringar

Vad som krävs för att man ska få serveringstillstånd på en uteservering

- För uteservering på allmän plats krävs tillstånd enligt ordningslagen vilket söks hos polisen. För uteservering på privat mark som inte kräver tillstånd enligt ordningslagen krävs upplåtelseavtal med fastighetsägaren. Tillstånd enligt ordningslagen alternativt avtal med fastighetsägaren ska ges in till tillståndsenheten i samband med ansökan om tillstånd till uteservering av alkoholdrycker.
- Uteservering ska vara väl avgränsad så att det tydligt framgår för gästen var uteserveringens gränser går. Kommunens regler för hur en uteservering ska se ut rent estetiskt ska följas.
- Uteservering ska vara möblerad med sittplatser och erbjuda servering av mat under hela serveringstiden. Serveringstillstånd medges inte för renodlade rökrutor.
- Serveringstiderna i uteservering bestäms efter samma överväganden som gäller serveringstider i övrigt enligt alkohollagen. En riskbedömning görs efter att yttranden inhämtats från polis och miljöförvaltning. Om risk för störningar för närboende föreligger ska tillstånd till uteservering inte medges. Detsamma gäller om polisen påtalat risk för ordningsproblem. I de fall det finns en dokumenterad historik av störningar för omgivningen från ett serveringsställe råder en restriktiv hållning vid bedömningen av om tillstånd till uteservering kan beviljas. Detta gäller även vid ansökan i sådana fall om utökad serveringsyta eller utökad serveringstid i uteserveringen.

8. Gemensam servering

Vad som krävs för att man ska få servera alkohol i ett gemensamt serveringsutrymme

Riktlinjer

- Gemensamt serveringsutrymme kan medges vid stadigvarande eller tillfällig servering som vänder sig till allmänheten.
- Ansökan om gemensamt serveringsutrymme kan göras gemensamt av flera tillståndshavare och ansökan kan göras samtidigt som ansökan om serveringstillstånd görs.
- Vid dokumenterade olägenheter eller andra brister som utgör grund för återkallelse kan tillståndet till gemensamt serveringsutrymme återkallas för samtliga även om det inte går att utreda eller styrka vem eller vilka av tillståndshavarna som har brustit i ansvar och utövande.
- Tillstånd till gemensamt serveringsutrymme förenas med villkor om förordnade ordningsvakter om polismyndigheten bedömer att behov finns.
- Tillstånd till gemensamt serveringsutrymme kan förenas med villkor om bordsservering. Serveringspersonal ska ha genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholserving.

Rättsregel

I 8 kap 4 § alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

9. Provsbakningstillstånd

Riktlinjer

- Partihandlare som ansöker om tillfälligt provsbakningstillstånd genomgår lämplighetsprovning enligt 8 kap 12 § alkohollagen.
- Tillfälligt provsbakningstillstånd meddelas för avgränsat serveringsområde som är möjligt att överblicka och kontrollera.
- Provsbakning innebär att det är mycket liten mängd alkohol som provas, oftast motsvarande en matsked eller mindre.

Rättsregel

Av 8 kapitlet 6 § alkohollagen framgår att anordnande av provsbakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker riktade till allmänheten är tillåtet under förutsättning att

1. arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsbakningen avser samt den lokal där provsbakningen ska äga rum, eller
2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsbakning av de drycker som avses erbjudas.

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

10. Catering

Vad som krävs för ett stadigvarande serveringstillstånd för catering av alkohol

Riktlinjer

- Den som ansöker om stadigvarande cateringtillstånd genomgår lämplighetsprövning enligt 8 kap 12§ alkohollagen.
- Det krävs ett stadigvarande cateringtillstånd för respektive kommun som cateringsservering sker i.
- Cateringköket som utövaren disponerar behöver inte finnas i kommunen.
- Efter att stadigvarande cateringtillstånd meddelats ska tillståndshavaren för varje cateringtillfälle i förväg anmäla cateringlokalen till tillståndsmyndigheten. Vid anmälan ska tillståndshavaren skicka med ett intyg på att lokalen är brandsäker. Detta gäller inte om cateringlokalen finns i en privatbostad.

Rättsregel

Av 8 kapitlet 4 § alkohollagen framgår att den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan få stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

11. Ordning och nykterhet

Om att servera med omdöme, ansvarsfullt och måttligt

Riktlinjer

- Den som bedriver nöjesinriktad verksamhet med utökad serveringstid ska tillse att personalen är tillräckligt utbildad i ansvarsfull alkoholserving.
- Den som har serveringstillstånd bör av säkerhetsskäl ha ett system för kontroll av antalet gäster som befinner sig på serveringsstället.
- Servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp gäster, till exempel hela flaskor spritdryck, ölhinkar eller shotbrickor bör undvikas. Om denna typ av servering tillämpas krävs att serveringspersonalen har ständig uppsikt över den eller de som serverats alkoholen för att säkerställa att ingen gäst överserveras.
- Serveringstillstånd kan förenas med villkor om att servering av alkoholdrycker endast får ske genom bordsservering, vilket innebär att serveringspersonalen serverar sina gäster alkoholdryck glasvis vid sittande bord.

12. Villkor

Åldersgränser och ordningsvakter

Riktlinjer

- Beslut om serveringstillstånd eller provsmakningstillstånd förenas vid behov med villkor rörande exempelvis bordsservering, förordnade ordningsvakter, entrévärdar eller åldersgränser.
- I samband med beslut om utökad serveringstid i nöjesverksamhet kan villkor meddelas om att personal i verksamheten ska vara utbildad i ansvarsfull alkoholservice.
- Vid beslut om uteservice med kortare serveringstid än serveringsstället i övrigt meddelas regelmässigt villkor om utrymningstid avseende uteservicingen.

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 serveringseller provsmakningstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

13. Kommunens tillsynsverksamhet

Tillsyn om att vi säkerställer en laglig hantering och kontrollerar att serveringen följer de villkor som följer med tillståndet

Riktlinjer

- Kommunens tillsynsplan ska revideras vart tredje år eller vid behov.
- Tillsynsplanen ska ange inriktning på och omfattning av den planerade tillsynen.
- Tillsynen består av förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn.
- Förebyggande tillsyn innefattar bland annat krögmöten och utbildningsinsatser. Den förebyggande tillsynen ska i möjligaste mån genomföras i samverkan med polismyndigheten.
- Inre tillsyn består av kontroll av uppgifter från olika myndigheter rörande en tillståndshavares vandel och ekonomiska skötsamhet. Den inre tillsynen utförs av tillståndsenhetens handläggare.
- Yttre tillsyn innebär oanmälda besök i verksamheterna när dessa är igång. Tillsynsbehovet ska anses vara störst kvällar, nätter och helger. Den yttre tillsynen görs av tillståndsenheten. Tillsynen kan genomföras samordnat med andra myndigheter, exempelvis polismyndigheten, miljöförvaltningen, skatteverket eller räddningstjänsten.
- Tillsynsprotokoll ska upprättas vid alla tillsynsbesök.

Rättsregel

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

Kommunen är skyldig att upprätta en tillsynsplan och ge in denna till länsstyrelsen.