



VADSTENA
KOMMUN

RIKTLINJER FÖR SERVERINGSTILLSTÅND

Från och med 2021-01-01



Antagen av Socialnämnden 2020-12-16 § 136

Ärendebeteckning: SN/2020:164 - 700 Allmänt (Socialnämnden) | Ansvarig handläggare:
Alkoholdelegat

Versionshistorik

Datum	Beskrivning	Uppföljning
201216 § 136	Antagen	
210616 § 64	Reviderad	
220615 § 96	Reviderad	
231121 § 141	Reviderad	
240521 § 59	Reviderad	

INNEHÅLL

Inledning	3
Syfte med riktlinjerna - Ett tryggt och trevligt Vadstena.....	3
Övergripande lagstiftning	4
Ansvar och uppföljning	4
Samverkan	4
Handläggning av ansökan om serveringstillstånd	5
Ansökningsblanketter och ansökningstider	5
Handläggningstid	5
Avgifter	5
Kunskapsprov	5
Remissyttranden.....	6
<i>Polismyndigheten.....</i>	<i>6</i>
<i>Miljö- och hälsoskyddsensheten</i>	<i>6</i>
<i>Räddningstjänsten</i>	<i>6</i>
<i>Skatteverket och kronofogdemyndigheten</i>	<i>7</i>
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd.....	7
Dryckessortiment.....	7
Olägenheter och riskbedömning	7
Serveringstider	8
Uteservering.....	8
Gemensamt serveringsutrymme	8
Verksamhetens inriktning	9
Kök och matutbud	9
Cateringverksamhet.....	9
Pausservering	10
Provsmakning	10
Tillstånd för servering till slutna sällskap	11



Definition av slutet sällskap	11
Ansökan	11
Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten	12
Förutsättningar	12
Mat och dryck.....	12
Ansvarsfull alkoholservering	13
Utbildning.....	13
Alkohol- och drogpolicy på restaurangen	13
Information	13
Marknadsföring	13
Tillsynsverksamhet.....	14
Förebyggande tillsyn	14
Inre tillsyn.....	14
Yttre tillsyn	14
Sanktioner	14
Folköl.....	16
Allmänt.....	16
Lokalen måste vara godkänd.....	16
Alla får inte sälja folköl.....	16
Egentillsynsprogram.....	16
Folköl kan tas i beslag	16
Tillsynsavgift	16
Servering av folköl.....	16
Åldersgräns 18 år	17
Straff	17
Alkohollagens sanktionsmöjligheter.....	17
Tillsyn.....	17



INLEDNING

Sveriges kommuner har enligt alkohollagen (2010:1622) möjlighet, att inom ramen för lagstiftningen, utforma alkoholpolitiska program med riktlinjer för tillståndsgivningen på alkoholområdet. Riktlinjerna återger vad som väsentligen gäller enligt lag och andra författningar. Riktlinjerna visar även vilka hänsyn som tas till Vadstenas lokala förhållanden vid tillståndsgivningen. De kommunala riktlinjerna får dock inte ha normerande karaktär eller avvika från alkohollagens (2010:1622) bestämmelser. Riktlinjerna syftar till att främja förutsebarhet, likabehandling samt effektivitet avseende tillståndsgivning och tillsyn av alkoholservering m.m.

Riktlinjernas mål är att framhäva vikten av en återhållsam alkoholkonsumtion, särskilt bland ungdomar och unga vuxna. Kommunen vill bidra till en förbättrad folkhälsa samt sträva efter en god och sund restaurangkultur.

Alkohollagstiftningen är i första hand en social skydds- lagstiftning och dess huvudsakliga syfte och mål är att begränsa alkoholens skadeverkningar. Samhällets alkoholpolitik skall begränsa konsumtionen av alkohol och motverka alkoholskador, det samma gäller för serveringspolitiken. Samtidigt finns det ett samhällsintresse av att det på orten finns restauranger där människor kan samlas och äta och dricka under trivsamma former. Alkoholpolitiken skall inte utgöra hinder för den sociala samvaron, men i de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företagsekonomiska eller näringspolitiska ska alltid den alkoholpolitiska hänsynen ha företräde. Ordning, nykterhet och trevnad skall råda vid servering.

SYFTE MED RIKTLINJERNA - ETT TRYGGT OCH TREVLIGT VADSTENA

Vadstena kommun är en plats där människor ska känna sig trygga och trivas.

Detsamma gäller alla de som besöker vår stad. Vadstena ska vara en attraktiv kommun för alla de som bor och vill bo här, och för alla de som vill besöka oss.

Att alkohollagen i första hand är en social skyddslagstiftning som syftar till att begränsa alkoholens skadeverkningar innebär att sökande inte har någon generell rättighet att beviljas serveringstillstånd. Varje ansökan om serveringstillstånd prövas individuellt mot bakgrund av en alkoholpolitisk helhetssyn, som grundar sig på alkohollagens bestämmelser och kommunens riktlinjer. Alkohollagen är tvingande, vilket innebär att kommunen inte får bevilja serveringstillstånd om sökande av någon anledning inte uppfyller alkohollagens krav och dess anslutande bestämmelser.

Av alkohollagen framgår att kommunen är tillstånds- och tillsynsmyndighet avseende serveringstillstånd. I Vadstena ligger ansvaret på socialnämnden som i sin tur har delegerat vissa uppgifter till ansvarig tjänsteperson.

Kommunen ska tillhandahålla information om gällande bestämmelser på alkoholområdet. Kommunen ska därutöver tillhandahålla riktlinjer för de fall då alkohollagen ger utrymme för lokal anpassning av när och var servering av alkoholdrycker kan tillåtas.

Vadstenas riktlinjer för serveringstillstånd ska:

- skapa förståelse för hur alkohollagen och dess föreskrifter tillämpas
- möjliggöra för sökande att på förhand bedöma om de kan beviljas serveringstillstånd
- skapa goda förutsättningar för en rättssäker och effektiv tillståndsgivning

Övergripande lagstiftning

EU-rättsliga principer gäller generellt för all svensk lagstiftning och myndighetsutövning. Vid tillståndsprövningar aktualiseras bland annat likabehandlings-, öppenhets- och legalitetsprincipen. All form av diskriminering på grund av nationalitet är förbjuden enligt likabehandlingsprincipen.

Tillståndsprövningen ska vara transparent, dvs. all information som inte skyddas av sekretess ska vara öppen och tillgänglig i enlighet med öppenhetsprincipen. Enligt legalitetsprincipen får ett beslut enbart fattas med stöd av lag. Det innebär att tillståndsprövningar enbart får avgöras efter avvägningar som framgår av alkohollagen och dess tillhörande föreskrifter.

All offentlig makt ska utövas med respekt för alla människors lika värde och för den enskilda människans frihet och värdighet. Kommuner ska behandla sina medlemmar lika, om det inte finns sakliga skäl för något annat. Syftet med krav på kommunala riktlinjer är att åstadkomma likabehandling av tillståndsansökningar och skapa en förutsebarhet inom kommuner. Det ska tydligt framgå vad som gäller i kommunen avseende tillståndsgivning för såväl sökande som allmänheten.

Ansvar och uppföljning

Nämndens alkoholdelegat ansvarar för att uppföljning och eventuell revidering som ska ske varje mandatperiod eller vid förändringar i lagstiftningen.

Samverkan

Vadstena kommun har ett samverkansavtal med Motala kommun. I samverkan ingår även kommunerna Boxholm, Finspång, Mjölby och Ödeshög. Genom samverkansavtalet förbinder sig Motala kommun att ansvara för handläggningen av ärenden samt tillsyn medan Vadstena kommun ansvarar för diarieföring, beslut och avgifter rörande serveringstillstånd.

HANDLÄGGNING AV ANSÖKAN OM SERVERINGSTILLSTÅND

Ansökningsblanketter och ansökningstider

Ansökan om tillstånd görs på en särskild utformad ansökningsblankett, som är gemensam för samtliga kommuner i samverkan, som finns på kommunens webbplats alternativt kan fås av nämndens alkoholdelegat. Till ansökan skall bifogas de handlingar som enligt anvisningarna krävs. Ett tillståndsärende kan inte avgöras förrän ansökningshandlingarna är kompletta och ansökningsavgiften är betald. Det är sökandens ansvar att se till att handlingarna är fullständiga. En ansökan som inte är komplett avskrivs en månad från det att två påminnelser om begärda kompletteringar skickats, om inte fullständiga handlingar från sökande inkommit till kommunen.

Ansökningshandlingar skickas till:

Vadstena kommun
Socialförvaltningen
592 80 Vadstena

Handläggningstid

Ansökan skall med hänsyn till den komplicerade handläggningen göras i god tid. Vid nyansökan bör ansökan inlämnas minst 3 månader före det att tillståndet skall börja gälla. Gäller tillståndet tillfällig alkoholservering eller servering till slutet sällskap är handläggningstiden kortare. För tillfällig alkoholservering till allmänheten skall ansökan vara alkoholdelegat tillhanda senast 6 veckor innan beslutet skall börja gälla. Vid ansökan om serveringstillstånd för slutna sällskap skall denna vara alkoholdelegat tillhanda 3 veckor innan beslutet skall börja gälla.

Anmälan av lokal för cateringstillfälle ska vara alkoholdelegat eller kommunens alkoholhandläggare tillhanda senast tre veckor innan cateringstillfället sker. I särskilda fall kan lokal för cateringstillfälle anmälas en vecka innan cateringstillfället, då utgår en större avgift. Nämndens utsedda alkoholdelegat avgör om det föreligger särskilda skäl som gör att en sen anmälan kan handläggas.

Inför och under sommarsäsongen kan handläggningstiderna bli något längre, på grund av att fler söker tillstånd då. Därför är det viktigt att ansöka om serveringstillstånd inför sommaren i god tid. På kommunens webbsida informerar kommunen om när man senast bör söka för att vara garanterad att få sitt tillstånd innan sommarsäsongen startar.

Avgifter

Aktuell information om gällande avgifter i Vadstena finns på kommunens webbsida och är antagna av kommunfullmäktige. Avgifterna räknas årligen om utifrån prisbasbeloppet.

Kunskapsprov

Vid tillståndsprövning genomförs ett kunskapsprov. Minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ska genomföra kunskapsprov när sökande är ett mindre bolag. För större bolag, såsom hotell- eller restaurangkedjor, där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften krävs det att personerna som arbetar operativt i ledande ställning genomför kunskapsprov.

Kunskapsprovet är webbaserat och genomförs enskilt i kommunens lokaler. Vid varje kunskapsprov erlägges avgift enligt fastställd taxa. Provtid bokas via kommunens alkoholhandläggare. Datum för provtillfälle erbjuds inom två veckor från den dag sökande anmält sig redo för att genomföra kunskapsprov. Om sökande bedöms vara i behov av tolk kan kommunen ta hjälp av auktoriserad tolk. Sökanden ska ges möjlighet till att göra om provet 3 gånger. Därefter avslås ansökan med motivering att sökanden ej har tillräckliga kunskaper i alkohollagen.

Remissyttranden

Kommunens arbete på området genomförs i samverkan med andra myndigheter. Ärenden kräver ofta att alkoholhandläggare begär yttrande från olika remissinstanser. Remisser skickas främst till polismyndigheten, miljö- och hälsoskyddsenheten samt räddningstjänsten. Det kan därutöver förekomma att remisser skickas till andra myndigheter, främst Skatteverket och Kronofogdemyndigheten.

Remissinstansernas synpunkter ska beaktas och de ska ges stor tyngd i ärenden, såklart under förutsättning att yttrandena är lagenliga. Ett remissyttrande som grundas på överväganden som är oförenliga med alkohollagen ska inte tillmätas betydelse.

Polismyndigheten

Polismyndighetens yttrande inhämtas avseende vandeln (dvs. skötsamheten) hos personer med betydande inflytande i verksamheten (s.k. PBI-personer). Polismyndighetens yttrande har stor betydelse för kommunens tillståndsprövning och ligger till grund för den lämplighetsprövning som görs i varje ärende.

Polismyndigheten kan även yttra sig om ordnings- och säkerhetsläget, brottsbelastat område samt risk för överetablering. Polismyndighetens yttrande i dessa frågor är viktiga och de ligger till grund för olägenhetsbedömningen som görs i varje ärende.

Polismyndigheten yttrar sig även om behovet av ordningsvakter i enlighet med *lagen (1980:578) om ordningsvakter*. Deras yttrande om behov av ordningsvakter blir som regel villkor vid tillståndsgivningen för tillfälliga serveringstillstånd.

Miljö- och hälsoskyddsenheten

Vid ansökan om stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten inhämtas yttrande från miljö- och hälsoskyddsenhetens avseende sökandes verksamhetsutformning. Information om anläggningen är registrerad som livsmedelsanläggning, om verksamheten är förenlig med gällande livsmedelslagstiftning samt om det föreligger någon begränsning i verksamheten är av intresse för kommunen.

Vid varje tillståndsprövning ska kommunen bedöma om ansökt servering kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Kommunen kan skicka en remiss till miljö- och hälsoskyddsenheten för att samla information till olägenhetsbedömningen. Information kring eventuell risk för olägenheter i samband med ansökt verksamhet, ansökt serveringstid samt andra eventuella hinder är av intresse för kommunen.

Räddningstjänsten

Det är räddningstjänstens uppdrag att bedöma brandsäkerheten på serveringsställen och av den anledningen kan kommunen skicka remiss till räddningstjänsten. Remiss skickas som huvudregel för serveringstillstånd som avser lokaler inomhus samt större och folktäta arrangemang utomhus. Huruvida serveringsytan är lämplig utifrån brandsäkerhetssynpunkt samt en personantalsbedömning utifrån bifogad

ritning är av intresse för kommunen. För att räddningstjänsten ska kunna göra en sådan bedömning krävs det att sökande lämnar in skalenliga och måttsatta ritningar där dörrar och dess bredder tydligt framgår.

Skatteverket och kronofogdemyndigheten

Kommunen kan inhämta yttrande från Skatteverket om det uppkommer frågetecken kring sökandes ekonomi. Om kommunen begär det kan Skatteverket i vissa fall även kontrollera sökandes finansieringsplan och kalkyl för den planerade verksamheten. På kommunens begäran kan Skatteverket vara sakkunnig i kommunens ärenden. Det innebär att en person som är anställd på Skatteverket kan skriva sakkunnigutlåtande i kommunens ärenden. Denna möjlighet används främst i tillsynsärenden då tillståndshavare har restförda skatte- eller avgiftsskulder m.m.

Kommunen kan inhämta yttrande från Kronofogdemyndigheten om det uppkommer frågetecken kring sökandes ekonomi. Kronofogdemyndigheten kan yttra sig över sökandes eller tillståndshavares skuldsaldo, utmätningar etc.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

En bedömning av vilka villkor som ska gälla görs i varje enskilt fall. Hänsyn tas bland annat till vilken verksamhet som ska bedrivas samt vilken typ av tillstånd ansökan avser. Kommunen är relativt återhållsam avseende fogande av villkor till beslut om serveringstillstånd. Restriktiviteten gäller främst stadigvarande serveringstillstånd då förutsättningarna för stadigvarande verksamhet kan förändras över tid. Av den anledningen meddelas villkor om förordnade ordningsvakter främst för tillfälliga tillstånd. I övrigt meddelas villkor om ordningsvakter i enlighet med polismyndighetens yttrande i saken.

Dryckessortiment

Tillståndshavare ska erbjuda motsvarande lättdrycksalternativ som det finns alternativ för alkoholhaltiga drycker. Det innebär att tillståndshavare som serverar vitt respektive rött vin även ska kunna erbjuda alkoholfritt vitt respektive rött vin. Om starköl serveras ska det finnas lättöl. Om det serveras drinkar med alkohol ska det även finnas alkoholfria drinkar. Mineralvatten och läsk ska alltid kunna erbjudas. Marknadsföringen av lättdrycker ska motsvara marknadsföringen av alkoholdrycker. Det innebär bland annat att dryckesmenyer ska innehålla såväl alkoholhaltiga dryckesalternativ som alkoholfria dryckesalternativ.

Olägenheter och riskbedömning

Serveringstillstånd får vägras redan då alkoholservering *kan befaras* medföra olägenheter. Om så sker ska kommunen motivera varför alkoholserveringen befaras medföra olägenheter. Avslagsbeslut ska vara väl motiverade utifrån samtliga omständigheter i det enskilda fallet. Att enbart hänvisa till kommunens alkoholpolitiska riktlinjer är inte godtagbart då de inte har någon normerande verkan. Störst vikt ska läggas vid yttranden från polismyndigheten och miljö- och hälsoskyddsenheten.

Om ansökan avser serveringstillstånd i ett bostadsområde ska kommunen bedöma om närboende kan komma att störas om serveringstillstånd beviljas. Överetablering av serveringsställen i ett område medför störningar och påfrestningar för närboende. Därtill ökar risken för att serveringsställets gäster uppträder störande på allmänna platser. Mot bakgrund av det kan kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd, om ett område riskerar överetablering av serveringsställen som kan leda till alkoholrelaterade olägenheter. Detsamma gäller etablering av serveringsställen i ett område som på förhand har kända problem med missbruk. En grundläggande princip inom svensk alkoholpolitik är att

sport och alkohol inte hör ihop. Återhållsamhet är därmed utgångspunkten för serveringstillstånd med koppling till sport, men kommunen gör en riskbedömning i varje enskilt fall.

Serveringstider

Normal serveringstid i Vadstena kommun är klockan 11.00–02.00, detta gäller både för servering inomhus och utomhus. Vid tillfällig servering till slutna sällskap kan serveringstid beviljas till kl 03.00 beroende på tillställningen och dess förutsättningar. Serveringsstället skall vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Senare serveringstid är kl. 01:00 kan komma att innebära att serveringstillståndet beviljas med en provotid om lägst sex (6) månader och högst tolv (12) månader. Avgörande för beslut om eventuell provotid görs utifrån en bedömning i det enskilda fallet samt omständigheterna i övrigt.

Vid bristande ordning eller nykterhet, vid risk att närboende utsätts för störningar eller vid övriga olägenheter kan serveringstiden genom beslut av socialnämnden komma att inskränkas (s.k. partiell återkallelse).

Uteservering

Serveringstillstånd kan beviljas för uteservering då den är anlagd i direkt anslutning till befintligt serveringsställe med serveringstillstånd. Uteserveringen skall vara ett klart avgränsat område och serveringsansvarig personal skall kunna överblicka området så att en betryggande tillsyn kan ske. Serveringstillstånd kan beviljas med villkor om bordsservering i de fall det anses nödvändigt med hänsyn till överblickbarheten på serveringsområdet. Serveringsytan på en uteservering skall bestå av sittplatser vid bord.

Markupplåtelse skall ha beviljats av kommunen eller privat värd, för gatumark krävs även polismyndighetens tillstånd. Kommunen skall även ha meddelat bygglov för uteserveringen. Uteserveringen skall uppfylla miljöförbundets krav på livsmedelshantering. Lagad mat skall tillhandhållas under hela serveringstiden.

Serveringstillstånd för uteservering skall vara tidsbegränsat. Om alkoholpolitiska olägenheter i form av ordningsstörning uppstår i samband med uteserveringen kan serveringstiden för denna begränsas. I de fall restaurangen har en uteservering med permanent bygglov kan serveringstillstånd för uteserveringen medges året runt efter särskild prövning. Särskild hänsyn skall då tas till polismyndigheten, räddningstjänstens och miljökontorets yttranden.

Gemensamt serveringsutrymme

Särskilt tillstånd får meddelas för flera tillståndshavare att nyttja ett gemensamt serveringsutrymme. När ansökan om gemensamt serveringsutrymme lämnas in ska en av sökande tillståndshavare utses som huvudsökande. Huvudsökande är sedermera kommunens kontaktperson i ärendet vilket innebär att i princip all kommunikering kommer ske med huvudsökande. Observera att huvudsökande inte har ett större ansvar för det gemensamma serveringsutrymmet än övriga medsökande, trots sin utpekade roll som kontaktperson.

Krav på till exempel matservering gäller för var och en av de tillståndshavare som nyttjar det gemensamma serveringsutrymmet. Observera även att särskilda villkor kan meddelas för tillstånd att få nyttja gemensamt serveringsutrymme.

Verksamhetens inriktning

Alkoholservering ska ingå som en del i ett evenemang eller verksamhetskoncept. Evenemanget eller verksamhetskonceptet ska ha ett annat huvudsyfte än själva alkoholserveringen. Ambitionen avseende matutbud och matservering värderas noggrant i syfte att förhindra renodlade dryckesställen.

Utgångspunkten är att verksamheter som i huvudsak bedriver nöjesverksamhet för ungdomar eller har ett dominerande inslag av spelverksamhet inte bör beviljas serveringstillstånd. Det beror på att risken för oönskade sociala konsekvenser bedöms vara högre i dessa sammanhang. I kommunens bedömning tas hänsyn till bland annat valet av marknadsföring, bokade artister samt verksamhetsbeskrivningen i övrigt. En förutsättning för att kommunen ska kunna göra en korrekt bedömning är att sökande lämnar in en tydlig, utförlig och sanningsenlig verksamhetsbeskrivning.

Kök och matutbud

En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter, dvs. mat som har tillagats eller tillretts för att utgöra en del av en måltid. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. Det ska inte vara ett nödvändigt krav att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Ett kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas ska finnas i anslutning till serveringslokalen. Utrustningen måste hålla en viss standard, t ex ska inte vanlig lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter anses vara tillräcklig utrustning. Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare anrättningar, såsom t ex smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd, erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte ska beviljas serveringstillstånd. Detsamma gäller restauranger, t ex många hamburger restauranger vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar.

Kravet att det ska finnas ett varierat utbud av maträtter ska i princip gälla under hela den tid som serveringstillståndet gäller, men med hänsyn till allmänna matvanor och svårigheter att ha full personalstyrka i köket under hela denna tid vid nattöppna restauranger bör det vara tillräckligt att det efter kl. 23.00 erbjuds ett enklare utbud, t ex kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Serveringsställets matutbud ska marknadsföras på ett tydligt sätt under hela serveringstiden och serveringslokalen ska vara möblerad med bord och stolar så att gästerna kan sitta ner och äta.

För servering till allmänheten under enstaka tidsperiod eller vid ett enstaka tillfälle, liksom för servering till slutet sällskap, kan kraven ställas något lägre. För tillstånd till sådan servering är det tillräckligt att det tillhandahålls någon form av tillredd mat. I dessa fall kan även lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerad mat vara tillräckligt.

Cateringverksamhet

Cateringföretag som bedriver verksamhet för slutna sällskap kan få stadigvarande serveringstillstånd. Sökandes lämplighet bedöms lika som för de som söker permanent till allmänheten. Samma villkor beträffande matutbud och eget kök som gäller restauranger gäller för cateringföretag. Företaget behöver inte ha ett kök på tillagningsställe i varje kommun där de söker tillstånd. Varje serveringstillfälle ska anmälas till den kommun som serveringen äger rum.

När ett cateringföretag eller annat företag har fått stadigvarande tillstånd gällande catering betyder det att de inte behöver ansöka om tillstånd inför varje cateringtillfälle. Däremot ska alltid en anmälan av lokal för catering göras. Lokalen ska godkännas av alkoholhandläggare innan cateringtillfället. Detta gäller varje för varje enskilt cateringtillfälle. Handläggningstider för anmälan av lokal finns under rubriken ”Handläggningstider” i detta dokument. Avgiften för att anmäla lokal för cateringtillfälle anges i kommunens avgiftsdokument.

Pausservering

Enligt alkohollagen får tillstånd ges till servering av vin och/eller starköl utan krav på att lagad mat tillhandahålls. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal. Särskild restriktivitet bör iaktas när det gäller ansökan om pausservering i samband med utpräglade ungdomsevenemang.

Provsmakning

Provsmakning innebär att en arrangör får sälja små mängder av olika produkter i syfte att presentera produkternas smak och kvalitet.

Vid servering via provsmakning får varje smakprov maximalt innehålla:

- 2 cl för starksprit
- 5 cl för vin
- 10 cl för öl eller andra jästa alkoholdrycker

TILLSTÅND FÖR SERVERING TILL SLUTNA SÄLLSKAP

Serveringstillstånd kan ges för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap. För servering i slutet sällskap ställs enligt alkohollagen bland annat lägre krav på kök än vid servering till allmänheten. Det bör vara tillräckligt att tillhandahålla någon form av tillredd mat. I dessa fall kan även lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning vara tillräckligt.

Definition av slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, exempelvis förening eller annan sammanslutning. Det gemensamma intresset skall avse något utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras. Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker skall arrangören i förväg kunna ange vilka personer som deltar.

Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning. Det förhållandet att entréavgifter tas ut och att lokalen är öppen för nya gäster under det att tillställningen pågår medför att serveringen bedrivs till allmänheten. För detta krävs serveringstillstånd till allmänheten. Lagad mat skall serveras vid tillställningen. Förtäringen av mat skall ske vid gemensam sittning. Lättdrycker, till exempel alkoholfritt vin, lättöl, läsk och vatten, skall tillhandahållas.

Ansökan

I ansökan om serveringstillstånd skall tillställningens art och till vilka servering skall ske redovisas. Sökanden skall vara personligt och ekonomiskt lämplig. För en förening utgörs underlaget för en prövning av dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. Företag skall bifoga registerbevis och privatpersoner personbevis. En förteckning där kraven enligt alkohollagen framgår skall undertecknas av företrädaren för föreningen eller sammanslutningen.

TILLFÄLLIGT TILLSTÅND FÖR SERVERING TILL ALLMÄNHETEN

Förutsättningar

Evenemanget, som alkoholserveringen ingår i, skall vara seriöst. Stor restriktivitet gäller för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller andra evenemang som främst riktar sig till ungdomar. Detsamma gäller för utpräglat dryckesinriktade evenemang. Tillfälliga serveringstillstånd bör knytas till juridiska eller fysiska personer som har befintliga serveringstillstånd eller branscherfarenhet. Grundregeln för festivaler och tillfälliga serveringstillstånd är att det rör sig om en kortare tidsperiod. Enda undantaget från detta är när evenemanget har anknytning till ett betydande och seriöst huvudevenemang som löper under en längre tid. Regelbundet återkommande verksamhet kan inte ses som tillfällig servering. Vid prövningen av serveringstidens längd skall miljökontorets och polismyndighetens bedömning av risk för störning av grannar och ordning ha stor betydelse. Senare serveringstid än klockan 01.00 medges inte vid tillfällig servering.

Mat och dryck

Servering av spritdrycker bör inte medges vid tillfällig servering till allmänheten. Lagad mat skall tillhandahållas. Miljökontorets godkännande av hanteringen krävs. Kokt eller grillad korv med bröd uppfyller inte kraven på lagad mat. I tveksamma fall bör tillstånd inte medges.

För serveringsområde och överblickbarhet över serveringsytan gäller samma krav som vid permanent serveringstillstånd.

ANSVARSFULL ALKOHOLSERVERING

Utbildning

Tillståndshavare ansvarar för att ha tillsyn över alkoholserveringen. I tillståndshavarens frånvaro ska det finnas annan personal som delegerats ansvaret. Det är upp till tillståndshavaren att bestämma vilken eller vilka personer som är lämpade. Utsedd personal bör besitta tillräckliga kunskaper i alkohollagen då alkoholserveringen ska bedrivas i enlighet med bestämmelserna i alkohollagen. Kommunen ger tillståndshavare möjlighet att utbilda sin personal genom att årligen anordna utbildning i ansvarsfull alkoholservering. En rekommendation är att låta all personal genomgå utbildningen. Personalen bör därefter genomgå utbildningen igen efter cirka tre år för att repetera sina kunskaper och hålla de uppdaterade. Tillståndshavare med flertalet säsongsarbetare bör ges möjlighet att utbilda sin personal genom att anmäla de till en kortare kurs under våren som inriktas mot säsongsarbete inom serveringsverksamhet.

Samtlig personal som anmäls som serveringsansvarig av sökanden bör ha genomgått utbildningen **Ansvarsfull alkoholservering**. Om inte så bör dessa och eventuellt övrig serveringspersonal anmäla sig till utbildning i Ansvarsfull alkoholservering som genomförs av kommunen minst en gång/år.

Alkohol- och drogpolicy på restaurangen

För att underlätta det praktiska och vardagliga arbetet med alkoholservering på en restaurang kan restaurangägare tillsammans med sin personal utforma en alkohol- och drogpolicy. I Policyn kan riktlinjer skrivas ner för att få en trivsamt miljö på restaurangen. Dessa riktlinjer kan gälla gentemot gästerna, de anställda och i förhållande till gäster. När policyn är antagen kan den sättas upp synlig för gästerna för att tydliggöra för gästen vilka regler som gäller på restaurangen. En tydlig policy underlättar för den anställda i det fall diskussioner med gäster uppstår, den anställda kan hänvisa till policyn som stöd för det han eller hon säger.

När det gäller anställda kan policyn innebära riktlinjer för hur man skall uppträda gentemot gäster, vilka skyldigheter man har som anställd, vilka krav arbetsgivaren kan ställa på de anställda. Vidare kan policyn innehålla ett förtydligande av vilka skyldigheter som ligger på den anställda och vilka som ligger på arbetsgivaren.

Information

För ytterligare information om allmänna förutsättningar för olika tillstånd enligt alkohollagen kan kontakt tas med alkoholsamverkan i Motala. Information finns även på Statens Folkhälsoinstitutets hemsida www.fhis.se under rubriken tillsyn. Där finns länkar till alkohollagen samt handbok alkohollagen.

Marknadsföring

Särskild återhållsamhet bör gälla avseende all typ av marknadsföring av alkoholdrycker som sker utomhus. Marknadsföring utomhus kan uppfattas av fler människor och sådan marknadsföring kan därtill uppfattas av till exempel barn och unga. Marknadsföring av alkoholdrycker kan även uppfattas som störande för stadsbilden i stort.

TILLSYNSVERKSAMHET

Den omedelbara tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om servering av spritdrycker, vin och starköl utövas av kommunen och av polismyndigheten.

Alkohollagen anger att tillsynsmyndigheten har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är ett viktigt instrument för att restaurangverksamheten skall kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker är en förutsättning för att branschen skall kunna konkurrera på sunda och lika villkor. Tillsyn bedrivs på tre olika nivåer: förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn. Kommunen har rätt att ta ut avgifter för tillsynen. Aktuell information om gällande avgifter i Vadstena finns på kommunens webbsida och är antagna av kommunfullmäktige.

Förebyggande tillsyn

Med förebyggande tillsyn menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare/ sökande och medverkande i utbildningar. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på de krav som alkohollagen ställer så att brister i verksamheten inte uppstår.

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art och tillståndshavarens vandel. Restaurangernas försäljning följs även upp genom restaurang rapporter som lämnas in en gång om året och som ligger till grund för den tillsynsavgift som debiteras tillståndshavaren.

Yttre tillsyn

Med yttre tillsyn menas den tillsyn som kontinuerligt utförs av alkoholsamverkan i Motala. En tillsynsplan beslutas i socialnämnden och är giltig till dess lagändringar uppstår. De serveringsställen som har en ungdomlig publik eller där risken för att alkoholpolitiska olägenheter uppstår finns, besöks mer regelbundet. Tillsynen innebär en kontroll av att restaurangens alkoholservering sker i enlighet med det utfärdade tillståndet och att den inte bryter mot gällande lag. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen, graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till minderåriga inte bedrivs är viktiga delar av den yttre tillsynen. Tillsynen omfattar även kontroll av att marknadsföringen av alkoholdrycker på serveringsstället och i dess omedelbara närhet sker på ett måttfullt sätt. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom exempelvis kassa- och personalkontroll och utförs då oftast i samverkan med skatteverket. I samarbete med polismyndigheten kontrolleras bland annat förekomst av illegal alkohol samt narkotika.

Sanktioner

Kommunen skall enligt alkohollagens 9 kap 18 § återkalla serveringstillstånd om:

1. tillståndet inte längre utnyttjas,
2. det inte endast tillfälligt uppkommer sådana olägenheter som avses i 8 kap 18 § (till exempel överservering, bristande ordning och nykterhet),
3. tillståndshavaren inte följer de för servering eller serveringstillstånd gällande bestämmelserna i denna lag eller föreskrifter eller villkor meddelade med stöd av denna lag,
4. de förutsättningar som gäller för meddelande av tillstånd enligt 8 kap 12 § 1:a st, 15 § 1-4 st, inte längre föreligger (avser tillståndshavarens och/eller serveringsställets lämplighet)
5. tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet på serveringsstället.

Enligt 9 kap 17 § alkohollagen, om innehavaren av ett serveringstillstånd inte uppfyller de förutsättningar som gällde för tillståndets meddelande eller följer de bestämmelser som gäller för servering enligt lagen eller de villkor eller föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen, får kommunen meddela tillståndshavaren en erinran. Vid allvarigare fall eller upprepade förseelser får en varning meddelas utan att ha föregåtts av en erinran.

Då tillståndsmyndigheten får kännedom om brister vid en alkoholservering öppnas ett tillsynsärende. Vid smärre förseelser uppmanas tillståndshavaren per brev eller muntligt att vidta rättelse. Vid allvarliga överträdelser inleds en undersökning om åtgärder. Den efterföljande utredningen kommuniceras alltid med tillståndshavaren innan socialnämnden beslutar i ärendet. Beslutet kan överklagas i förvaltningsdomstol.

FOLKÖL

Allmänt

Sedan den 1 januari 1995 finns det ingen tillståndsplikt för försäljning (detaljhandel och servering) av folköl vilket innebär att det under vissa förutsättningar är tillåtet att bedriva detaljhandel med och servering av folköl. Observera att folköl innehållande 2,25 – 3,5 volymprocent lyder under alkohollagens försäljningsbestämmelser.

Från den 1 juli 2001 är den som bedriver försäljning av folköl skyldig att anmäla detta till kommunen. Denna anmälan skall ske senast när försäljningen påbörjas.

Lokalen måste vara godkänd

För detaljhandel gäller att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt livsmedelslagen. Det är miljö- och hälsoenheten som beslutar om godkännande av livsmedelslokaler och den som vill få en sådan ansökan prövad kan kontakta Vadstena kommun, Miljö- och hälsoenheten, Klosterledsgatan 35, Vadstena, tele: 0143-150 00.

Alla får inte sälja folköl

En förutsättning för detaljhandel med folköl är att det säljs matvaror i butiken. Butiken skall ha ett brett sortiment av matvaror. Ett brett sortiment kan vara konserver, mejeriprodukter, charkprodukter, smörgåsar, frysta varor, bröd och grönsaker. Det räcker inte att butiken har någon eller några av dessa varutyper i sitt sortiment. Butiken skall dessutom ha ett flertal av varje varutyp till försäljning, alltså flera konserver, mejeriprodukter, charkprodukter, smörgåsar, frysta varor, bröd och grönsaker. Glass, godis, chips, kaffe och te anses inte vara matvaror. Godiskiosker, tobaksaffärer, spel- och videobutiker får **endast** säljs folköl om de samtidigt uppfyller ovanstående krav.

Egentillsynsprogram

Den som bedriver försäljning av folköl skall utöva särskild tillsyn över försäljningen. För denna tillsyn skall det finnas ett för verksamheten lämpligt program (egentillsynsprogram).

Folköl kan tas i beslag

Den som innehar folköl i uppenbart syfte att olovligen sälja dem döms för olovligt innehav av alkoholdrycker. Detta innebär att folköl som uppenbarligen finns för försäljning i lokalen som inte uppfyller alkohollagens bestämmelser (inte godkänd livsmedelslokal eller otillräckligt matvaruutbud) får beslagtas av polismyndigheten.

Tillsynsavgift

Kommunen får ta ut tillsynsavgift av den som bedriver anmälningspliktig servering av eller detaljhandel med öl och där kommunallagens självkostnadsprincip gäller. Kommunfullmäktige beslutar om tillsynsavgifter och den är på 1,000 kr per försäljningsställe och år.

Servering av folköl

För servering av folköl klass II gäller dels att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd som livsmedelslokal enligt ovan samt att det är en förutsättning att mat serveras. Minimikravet kan vid servering av folköl anses vara uppfyllt om det t ex serveras varma smörgåsar, varm kory, hamburgare eller skaldjur

Åldersgräns 18 år

Den som lämnar ut/serverar folköl klass II, liksom andra alkoholdrycker, är skyldig enligt alkohollagen att förvissa sig om att den som köper eller beställer drycken verkligen har fyllt 18 år. Dessutom gäller att folköl inte får lämnas ut till någon som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel.

Straff

Brott mot dessa bestämmelser betraktas som olovlig dryckeshantering och kan leda till böter eller fängelse i högst sex månader.

Alkohollagens sanktionsmöjligheter

Kommunen har dessutom möjlighet enligt 9 kap § 19 alkohollagen att förbjuda fortsatt försäljning av folköl klass II ifall verksamheten föranleder olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller om bestämmelserna i alkohollagen inte följs. Förbud meddelas för en tid av sex månader eller, vid upprepad eller allvarlig försummelse, tolv månader räknat från det att den som bedriver försäljningen fått del av beslutet.

Tillsyn

Kommunen och polismyndigheten utövar också tillsyn över detaljhandeln med folköl. Enligt alkohollagen skall, polis-, kronofogde- och skattemyndighet lämna de uppgifter som tillståndsmyndigheten behöver för att kunna fullgöra sin uppgift. Alkohollagen anger vidare att kommunen vid tillsyn har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att verksamheten skall kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser.