

## Riktlinjer för serveringstillstånd i Kävlinge kommun enligt alkohollagen (2010:1622)

### Bakgrund

Kommunen skall enligt kap 8 § 9 Alkohollagen tillhandahålla information om alkohollagen samt utforma riktlinjer för tillämpningen. Riktlinjerna ska utgöra en information till den som önskar servera alkoholdrycker. Syftet med riktlinjerna är även att komplettera och anpassa alkohollagens bedömningsgrunder. Varje ansökan ska prövas individuellt. Beslut enligt alkohollagen ska vara objektiva och inte diskriminerande, rättssäkra och följa kraven på likabehandling, förutsebara och baserade på lagstiftningen.

Alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Alkohollagstiftningen är i första hand en social skyddslagstiftning och i de fall alkoholpolitisk hänsyn ställs mot företagsekonomisk eller näringspolitisk ska den alkoholpolitiska hänsynen ha företräde. Socialnämnden ansvarar på uppdrag av kommunfullmäktige för tillämpningen av alkohollagen och har uppdraget åt socialförvaltningen att handlägga ansökningar, utföra tillsyn samt besluta i ärenden enligt delegation.

### Typer av serveringstillstånd

Serveringstillstånd krävs för att få servera alkohol. Detta gäller både för servering till allmänheten och till slutna sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Tillståndet kan även avse enstaka tidsperiod eller enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses några dagar upp till tre månader.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkohol-drycker. Ett serveringstillstånd gäller endast för den tillståndshavare och för den lokal som är angiven i beslutet. Tillståndet kan inte överlåtas till någon annan eller flyttas med till en annan lokal. Tillståndet gäller endast så länge tillståndshavaren driver verksamheten i lokalen.

#### *Slutet sällskap*

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening eller annat slutet sällskap. För att det ska kunna vara fråga om ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén vid den aktuella tillställningen. Vidare krävs att det finns ett gemensamt intresse eller annat innehållsmässigt samband mellan medlemmarna.

#### *Undantag från serveringstillstånd*

Serveringstillstånd krävs **inte** om serveringen:

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

**Alla** ovanstående kriterier ska vara uppfyllda vid varje tillfälle för att serveringstillstånd inte ska krävas.

#### *Cateringverksamhet till slutet sällskap*

Den som bedriver cateringverksamhet för slutet sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum vid varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat.

#### *Servering på hotellrum*

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet. På sådant hotell får även servering i minibar på hotellrummet ske. Vid rumsservering ska även tillredd mat kunna tillhandhållas.

#### *Provsmakning*

Anordnande av provsmakning av alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten efter anmälan till kommunen. Förutsättningen är att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum eller att de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning för de drycker som avses erbjudas. Serveringsområdet skall vara avgränsat och överblickbart.

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället om den har beviljats ett särskilt tillstånd för provsmakning.

#### *Pausservering*

Tillstånd till servering av alkohol kan ges i foajé till teater eller konsertlokal under pauser i föreställningen.

#### *Kryddning av snaps*

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

#### *Gemensamma serveringsutrymmen*

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare svarar då för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid servering bedrivs. Tillstånd för gemensamt serveringsutrymme kan i vissa fall villkoras med vakter. En förutsättning för att erhålla tillstånd att nyttja gemensamt serveringsutrymme är att varje sökande har ett eget serveringstillstånd för sin verksamhet.

## Grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd

### *Risk för olägenheter*

Serveringen ska ingå i ett seriöst sammanhang och den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning råder på serveringsstället. Alkoholdrycker får inte lämnas ut till en person som är minderårig eller märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får inte heller lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att lämnas till en person som är minderårig eller märkbart påverkad. Den som serverar alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder. Märkbart onyktra gäster ska ej ges tillträde till serveringslokalen. Tillståndshavaren ansvarar för att alkoholservingen sker i enlighet med alkohollagen och att ingen diskriminering sker vid serveringstället.

Socialnämnden ska vid varje tillfälle bedöma risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt även om övriga krav enligt alkohollagen är uppfyllda.

Frågan om olägenheter sker efter en helhetsbedömning utifrån polismyndighetens bedömning av risk för ordningsproblem vid serveringsstället tillståndsmyndighetens kännedom om missförhållanden vid serveringsstället särskilt känsliga områden i anslutning till ungdoms- och idrottsmiljöer risker med överetablering samt att uttalat barn och ungdomsinriktade arrangemang ska vara alkoholfria

### *Serveringstider*

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av alkoholdrycker 11.00–01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering. I Kävlinge kommun är normaltiden för servering 11.00–01.00. Ansökningar om tillstånd till servering fram till kl. 02.00 behandlas restriktivt och ansökan om senare serveringstider behandlas mycket restriktivt. Restaurangen ska inte ha några aktuella anmärkningar och skall vara dokumenterat välskött.

För att regelbundet kunna pröva att inga alkoholpolitiska olägenheter uppstår i samband med utökade serveringstider meddelas inte permanenta tillstånd utan dessa beviljas endast för 1 år i taget. Vid fall av alkoholpolitiska olägenheter vid uteservering såsom ordnings eller omgivningsstörning kan serveringstiden för denna begränsas.

### *Sökandens lämplighet*

Serveringstillstånd får endast beviljas den som visar att han/hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten.

Vid brottslighet som har anknytning till rörelsen exempelvis narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott samt ekonomisk brottslighet bör minst 3 år förflyta sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma ifråga. Även då ett serveringstillstånd har återkallats på grund av olägenheter bör minst 3 år förflyta innan nytt tillstånd kan komma ifråga.

Den som inte har fyllt 20 år eller som har förvaltare enligt 11 kap 7 § Föräldrabalken får inte bedriva näringsverksamhet som innefattar försäljning av alkoholdrycker.

### *Kunskaper i alkohollagen*

För att få serveringstillstånd ska sökande genom att avlägga ett kunskapsprov visa att han/hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen. I ett bolag måste minst hälften av de personer som tillståndsenheten bedömer har ett betydande inflytande i rörelsen uppvisa godkänt provresultat. Huvudregeln är att kunskapsprovning alltid ska ske. Enligt föreskrifter från folkhälsomyndigheten kan kommunen ge dispens från sådan provning om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma eller annan kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. Kontroll görs med aktuell kommun angående eventuella anmärkningar enligt alkohollagen. Kommunen får även göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

Kunskapsprovet utförs hos kommunen och serveringstillstånd kan ej beviljas innan sökande uppvisar godkänt resultat. Varje styrelseledamot/bolagsman har rätt till 3 provtillfällen per ansökan. När varje styrelseledamot/bolagsman skrivit provet vid 3 tillfällen utan godkänt provresultat avslås ansökan. Ny ansökan kan inlämnas omgående. Vid provtillfället finns möjlighet till tolk.

### *Kök, matutbud och lokaler*

Serveringstillståndet omfattar ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt utrymme. Vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska serveringslokalen vara godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt och livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara registrerad enligt livsmedelslagen.

Vid stadigvarande tillstånd ska serveringsstället ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska erbjudas ett varierat utbud av maträtter (förrätter, huvudrätter och efterrätter). Efter 23.00 räcker det att en enklare meny erbjuds (pubmeny). Det ska under hela serveringstiden vara möjligt för gästen att se vilka maträtter som erbjuds. Den som bedriver cateringverksamhet till slutet sällskap ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Serveringslokalen ska vara överblickbar och till större delen bestå av sittplatser för gästerna. Det är den allmänna standarden, såväl på maten som på miljön, som är avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd. Om det finns en drinkbar får den endast ta i anspråk en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Vid tillfälligt tillstånd räcker det att serveringsstället tillhandahålla tillredd mat. Vid tillstånd för pausservering och provsmakning ställs inga krav på matservering enligt alkohollagen.

### *Uteservering*

Vid alkoholservering på uteservering gäller samma regler som vid alkoholservering i övrigt. Serveringsytan ska utgöras av sittplatser vid bord på en avgränsad yta i anslutning till restaurangen. I Kävlinge kommun finns inga speciella riktlinjer avseende serveringstillstånd för uteservering utan de följer normalt sett restaurangens ordinarie öppettider, dryckesslag och andra bestämmelser.

### *Serveringsansvarig*

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Tillståndshavaren ska till socialtjänsten anmäla den eller de personer som har utsetts till serveringsansvariga.

### *Personal*

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 punkten i Lagen om ordningsvakter.

### *Marknadsföring*

Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker. Det är heller inte tillåtet att ha kampanjer på alkoholdrycker, såsom inom "köp två betala för en". Det är däremot tillåtet med prissänkning på alkohol-drycker under viss tid på dagen, så kallad "Happy hour". Priset för mat och lättdrycker ska då rabatteras på samma sätt.

### *Restaurangrapport*

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska årligen rapportera sin omsättning av alkoholdrycker i en restaurangrapport. Underlåtelse att skicka in restaurangrapport kan leda tillsynsärende enligt alkohollagen.

### *Anmälan om ändrade förhållanden*

Den som har beviljats serveringstillstånd ska anmäla till socialtjänsten om verksamheten upphör eller förändras. Anmälan ska göras i förväg utan dröjsmål. Ändringar av bolagsmän ska anmälas snarast till socialtjänsten. Lämplighetsprövning görs av den nye bolagsmannen.

Ifall bolagsmannen/styrelseledamoten som vid ansökan erhållit godkänt kunskapsprov lämnar bolaget/styrelsen ska bolaget snarast genom intyg visa kunskap i alkohollagen hos annan bolagsman/styrelseledamot.

### *Tillsyn*

Syftet med tillsyn är att förebygga och rätta till brister som kan uppstå, särskilt beaktas folkhälsoaspekter och ordningsstörningar. Tillsyn i kombination med möjlighet till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att servering/försäljning ska bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Socialnämnden antagna tillsynsplan säkerställer att tillsynsarbetet sker strukturerat och kostnadseffektivt. Tillsynsmyndigheten har rätt till tillträde till lokaler och att ta del av bokföring samt andra handlingar som berör verksamheten.

Förebyggande tillsyn sker genom information och rådgivning. Den inre tillsynen sker genom kontroll i skatteverkets register gällande skulder till det allmänna, granskning av den årliga restaurangrapporten och övervakning av verksamheternas marknadsföring. Den yttre tillsynen sker genom kontrollbesök hos verksamheten. Den yttre tillsynen kan vid behov ske i samverkan med andra myndigheter.

### *Sanktioner*

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran eller i allvarigare fall en varning om denne inte uppfyller de krav som gäller för tillståndets beviljande eller inte följer de bestämmelser som gäller för servering enligt alkohollagen eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

En kommun ska återkalla ett serveringstillstånd om tillståndet inte längre utnyttjas om det med tillståndshavarens vetskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit om tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd om tillståndshavaren har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.

Om flera tillståndshavare har utnyttjat ett gemensamt serveringsutrymme får istället tillståndet för gemensamt serveringsutrymme återkallas om det inte kan utredas vilken tillståndshavare som är ansvarig för en händelse som ska föranleda återkallelse av serveringstillståndet.