

Riktlinje

Riktlinjer för alkoholserving- Vad krävs för att få serveringstillstånd

Gäller från:	2018-12-01
Gäller för:	Ljungby kommun
Globalt mål:	3 – Hälsa och välbefinnande
Fastställd av:	Kommunfullmäktige 2018-11-05 § 110
Utarbetad av:	Socialförvaltningen IFO
Revideras senast:	2019-12-31
Version:	1
Dokumentansvarig förvaltning:	Socialförvaltningen

Ett utskrivet dokument är alltid en kopia, giltig version finns alltid på intranätet.

Innehållsförteckning

Riktlinje.....	1
Innehållsförteckning.....	2
Riktlinjer för serveringstillstånd.....	3
Allmänt.....	4
Ett rikt restaurangliv- en levande kommun	4
Mål med kommunala riktlinjer.....	4
Ansökan och handläggning av serveringstillstånd	5
Handläggningstider	5
Kommunens informationsskyldighet	5
Sökandes lämplighet	6
Kunskapsprovet.....	7
Ansvarsfull Alkoholservice	7
Lokalens lämplighet och matutbudet	7
Ordning och nykterhet.....	8
Uteserveringar	9
Gemensamt serveringsutrymme	10
Alkoholpolitiska olägenheter	11
Miljöer med risk för alkoholpolitiska olägenheter	11
Serveringstider	11
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd.....	12
Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap.....	12
Följande riktlinjer gäller för alla tillfälliga serveringstillstånd:	13
Särskilda riktlinjer gällande tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap:	14
Pausservering	14
Cateringverksamhet.....	15
Kryddning snaps.....	15
Provsmaakning.....	15
Kommunens tillsynsverksamhet	17
Tillsynsavgifter.....	17
Övriga styrdokument.....	19
Former för samverkan	19
Utbildning.....	19
Tillståndsenheten för Ljungby kommun	19
Kontaktuppgifter	19

Riktlinjer för serveringstillstånd

Alkohollagen är en skyddslagstiftning och har som syfte att begränsa alkoholens skadeverkningar.

Syftet med dessa riktlinjer är att sammanfatta de regler som gäller för att beviljas serveringstillstånd och att göra det tydligare för den som vill ansöka om serveringstillstånd vilka regler som gäller både enligt lagstiftningen och den lokala tillämpningen. Riktlinjerna är också avsedda att underlätta vid handläggningen av serveringsfrågor. Riktlinjerna utgår från alkohollagen, AL, (SFS 2010:1662) och dess regler, Folkhälsomyndigheten (FoHM) ger vägledning till hur lagen ska tolkas.

Allmänt

Ett rikt restaurangliv- en levande kommun

I dialog och samverkan med restaurangbranschen vill vi bidra till att skapa goda restaurang- och boendemiljöer för kommunens invånare samt bra förutsättningar för restaurangägarna att konkurrera på lika villkor. Ett rikt restaurangliv är ett viktigt inslag i en levande kommun.

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

Utifrån det sociala skyddsintresset ska de positiva värden som restaurangerna erbjuder tillvaratas. Ungdomar ska skyddas från en tidig alkoholdebut. Överservering, narkotikaanvändning, våld, och diskriminering hör inte hemma i en god restaurangmiljö. Vid eventuella konflikter mellan näringsfriheten och skyddet för människors hälsa tar skyddsaspekterna över. Alkoholagen är en social skyddslagstiftning och sociala hänsyn ska alltid prioriteras framför näringspolitiska intressen.

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

Med fortsatt levande dialog och samverkan kan vi göra kommunen till det goda exemplet - med ett rikt restaurangliv i en god restaurangmiljö, i en levande kommun.

Mål med kommunala riktlinjer

- Minska överkonsumtion av alkohol. Särskilt fokus på ungdomar och unga vuxna.
- Bidra till en förbättrad folkhälsa.
- Bidra till att endast seriösa entreprenörer erhåller tillstånd.
- Tydliggöra sambandet mellan matservering och alkoholservering.
- Se till att den som söker tillstånd ska få ett professionellt och tydligt bemötande.
- Verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.
- Motverka förekomst av narkotikamissbruk i restaurangmiljö.
- Motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök.

Ansökan och handläggning av serveringstillstånd

Handläggningstider

Rättsregel

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har 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 har gått ut.

Riktlinjer

Ansökan om serveringstillstånd görs skriftligen på särskild blankett. Ansökan görs på blanketter som finns att hämta på kommunens hemsida. Genomgång av inkommen ansökan och begäran om eventuella kompletteringar sker skyndsamt. För att en bedömning av verksamheten ska kunna utföras är det en förutsättning att alla handlingar lämnats in.

Handläggningstiden räknas först från när ansökan är komplett. Kunskapsprovet kan genomföras först när ansökan lämnats in. Därefter följer remissförfaranden till berörda myndigheter med en svarstid om minst 2 veckor. Besök på serveringsstället och genomgång av ansökan.

Ljungby kommuns ambition är att en ansökan om stadigvarande tillstånd ska vara avgjord inom cirka tre månader efter det att ansökan är komplett.

Handläggningen av ansökan om ett tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten eller slutet sällskap är normalt klar inom en månad. Tiden kan bli längre i samband med stora arrangemang och under sommartid.

Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

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

Enligt alkohollagen 8 kapitel 2 § kan serveringstillstånd ges för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Ett stadigvarande tillstånd kan gälla året runt eller årligen under en viss tidsperiod (säsong). Serveringstillstånd kan även ges för enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd). Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis några dagar upp till ett par månader.

Riktlinjer

Socialnämnden handlägger ansökningar och utför tillsyn enligt alkohollagen på uppdrag av kommunfullmäktige i Ljungby kommun. Information hålls uppdaterad och tillgänglig för allmänheten via kommunens hemsida.

Vid en ansökan om tillstånd att servera alkohol prövas dels den sökandes lämplighet dels lokalernas lämplighet. Den allmänna standarden, på så väl maten som på miljön, är avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd.

Utöver kraven på sökandens och lokalernas lämplighet kan kommunen avslå en ansökan om serveringstillstånd, om alkoholserveringen kan befaras medföra alkoholpolitiska olägenheter

Med olägenheter avses att etablering av en restaurang med serveringstillstånd eller utökad rätt till servering för en befintlig restaurang riskerar att medföra problem för samhället.

Problemen kan vara av social, alkoholpolitisk eller ordningsmässig art. Kommunen måste alltid bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Exempel på alkoholpolitiska olägenheter:

- De ansökningar där polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- De ansökningar där miljö- och hälsovårdsnämnden avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts för bullerstörning från serveringsstället.
- Ansökningar i områden där nya/ytterligare serveringstillstånd befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter. Kommunen ska särskilt beakta närhet till idrottsplatser, skolor och annan verksamhet som berör barn och ungdom.

Om en eller flera av ovanstående faktorer föreligger kan serveringstillståndet vägras även om alkohollagens 8 kap. 12 och 14 § är uppfyllda. Att det föreligger risk för bullerstörningar vid en restaurangetablering behöver inte alltid innebära att ansökan avslås. Ett alternativ är att serveringstiden begränsas eller att tillståndet förenas med vissa villkor.

Sökandes lämplighet

Rättsregel

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

Enligt Alkohollagen 8 kapitlet § 12 ska sökanden vara personligt och ekonomiskt lämplig att bedriva verksamheten för att få serveringstillstånd. Vid nya ansökningar ska sökanden genom ett kunskapsprov visa att hon/han har kunskaper i alkohollag och anslutande föreskrifter.

Riktlinjer

Remissyttranden om sökandes lämplighet

Polismyndigheten, skatteverket, kronofogdemyndigheten, räddningstjänsten och miljökontoret är remissinstanser vid servering till allmänheten vid ansökan om stadigvarande tillstånd. Även andra remissinstanser kan förekomma.

Polismyndigheten yttrar sig om:

Sökandensandel. Sökanden ska inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet.

- Sökt serveringstid
- Ordningsstörningar vid serveringsstället
- Krav på förordnade ordningsvakter
- Tillstånd för offentlig tillställning (danstillstånd)

Skattemyndigheten yttrar sig om:

- Sökanden skött sina skatter och avgifter.
- Sökanden lämnat sina deklARATIONER om bland annat mervärdesskatt och källskatt.
- Restföringar, betalningsuppsmaningar och beslut om kontrollavgifter
- Inkomst av tjänst samt om det finns F-skattesedel.

Kronofogdemyndigheten yttrar sig om:

- Sökanden varit eller är registrerad hos myndigheten och om eventuella restföringar.

Räddningstjänsten yttrar sig om:

- Brandsäkerheten och personbegränsningar i de aktuella lokalerna.

Miljökontoret yttrar sig om:

- Verksamheten är en registrerad livsmedelsverksamhet, samt senaste tillsynsresultat.
 Risk för olägenheter vad gäller verksamhet och serveringstid.

Kunskapsprovet

Sökanden ska genom att avlägga ett prov hos kommunen visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningenligt sätt utöva serveringsverksamheten. Om sökande är en juridisk person är det de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen, PBI, och är aktiva i serveringsverksamheten som ska göra provet.

Kunskapsprovet görs hos kommunen i form av en webbapplikation som tillhandahålls av Folkhälsomyndigheten. Provet rättas automatiskt. Kunskapsprovet kan även göras muntligt om sökanden inte behärskar något av de språk som proven ges ut på eller av andra särskilda skäl.

Kunskapsfrågorna fördelas på fyra områden

1. alkoholpolitik,
2. bestämmelser om servering,
3. bestämmelser om tillsyn, och
4. bestämmelser om mat och utrustning

För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje delområde som ingår i provet. Sökanden har möjlighet att göra två omprov, därefter måste en ny ansökan göras. Det bör observeras att det inte är möjligt enligt alkohollagen att göra ett prov innan en skriftlig ansökan har inkommit till kommunen.

Ansvarsfull Alkoholservering

Ljungby kommun arbetar enligt arbetsmetoden ”Ansvarsfull alkoholservering” där samverkan med restaurangbranschen, utbildning av serveringspersonal och förstärkt tillsyn är nyckelbegrepp. Metoden syftar till att minska det krogrelaterade våldet, minska överservering och risken att minderåriga får tillgång till alkohol på krogen. Ljungby kommun utgår från att samtliga restauranger med serveringstillstånd arbetar utifrån en ansvarsfull alkoholservering.

Lokalens lämplighet och matutbudet

Med serveringslokal menas den del av serveringsstället som är inomhus och där alkoholservering är tillåtet. Med serveringsställe menas hela restaurangens lokaler och utrymmen.

Rättsregel

Enligt alkohollagen 8 kapitlet 15 § ska det finnas ett kök som möjliggör ett varierat utbud av maträtter i anslutning till serveringslokalen. Kraven för stadigvarande cateringverksamhet för

slutna sällskap är samma som för stadigvarande servering till allmänheten. Tillståndshavaren ska kunna servera lagad och/eller tillredd mat under hela serveringstiden och det ska finnas ett flertal förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23:00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Enligt 8 kapitlet 15 § ska serveringsstället ha ett lämpligt antal sittplatser för matservering i förhållande till serveringslokalens storlek.

Enligt 8 kapitlet 16 § ska de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Riktlinjer

Matsservering är ett grundläggande krav för ett serveringstillstånd, det är viktigt att det serveras sådan mat som gästerna förväntas kunna beställa. Maten ska vara lagad eller tillredd, det vill säga på något sätt förädlats från råvaror. Det ska vara ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat från råvara. För-, huvud- och efterrätter ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Efter klockan 23.00 är det tillräckligt med ett fåtal (minst 3) enklare rätter, till exempel kalla rätter eller rätter som värms i mikrovågsugn. Det ska finnas menyer som innebär att restaurangen verkligen visar att man vill sälja mat. Prisbilden ska vara sådan att mat också erbjuds i praktiken.

Kopia på registrering av livsmedelsverksamhet samt rapport från senaste livsmedelskontroll inhämtas från miljökontorets livsmedelsinspektör. Kraven enligt livsmedelslagen ska vara uppfyllda.

Det ska även finnas ett brett utbud av lättdrycker och alkoholfria drycker. Det innebär att där det säljs starköl ska lättöl finnas, där det säljs vin ska alkoholfria viner finnas och där det säljs spritdrycker ska även alkoholfria drinkar finnas. De alkoholfria alternativen måste ges utrymme på menyn.

Lokaler, som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd, ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. Räddningstjänsten ska godkänna lokalen innan serveringstillstånd kan ges. Max antal personer i lokalen ska anges.

Serveringsstället ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster och ha en matsal.

Trappor, toaletter och dylikt är inte insynade och därmed är de inte serveringsytor. Tillgång till toalett ska finnas för gäster.

Serveringslokalerna ska överblickbara för serveringspersonalen. De ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdryckerna, samt ha möjlighet att kunna upptäcka eventuella olägenheter.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering.

3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iaktas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

I 8 kapitlet 21-23 § § finns bestämmelser om att priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker. Vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning. Från ett serveringsställe med serveringstillstånd får inte någon medföra spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker som har serverats i lokalen.

Riktlinjer

I begreppet försäljningsställe ingår, förutom serveringslokal inomhus och eventuell uteservering, även närområdet utanför restaurangen inklusive eventuell kö in till restaurangen. Servering av alkoholdrycker ska bedrivas ansvarsfullt. Ansvarig personal ska se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Kommunen kan besluta om villkor som till exempel att servering av alkoholdrycker endast får ske genom bordsservering i hela eller delar av serveringslokalen, detta då risk för oordning och onykterhet kan anses föreligga.

Tillståndshavaren bör ha en policy känd för serveringspersonalen för hur onyktra gäster ska hanteras och bemötas. Försäljning av helflaskor med sprit, ölhinkar, shotbrickor och liknande kan inte anses vara förenligt med alkohollagens krav på återhållsamhet och ska därför inte godtas på kommunens restauranger. Genom att servera en större mängd alkohol på en gång till en person eller till en mindre grupp människor förlorar serveringsstället möjligheten att behålla kontrollen över att alkoholservingen sker under ansvarsfulla former. Till exempel ökar risken markant att det sker langning till underåriga och till allt för berusade personer.

Tillfälliga prissänkningar på alkoholdrycker, så kallade Happy Hour, får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Om en tillfällig prissänkning görs på spritdrycker så ska samtliga drycker, d v s även alkoholfria sådana, sänkas i motsvarande grad. Priset på restaurangens matutbud ska alltid sänkas i motsvarande grad som sker på alkoholdrycker.

Mängdrabatter på alkohol är inte tillåtet, vilket innebär till exempel att en stor stark ska kosta lika mycket oberoende om gästen köper en eller flera.

Priset på spritdrycker bör anges per centiliter. Centiliterpriset ska vara detsamma oavsett mängd för samma varugrupp.

Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel dem som bor i närheten av restaurangen. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Riktlinjer

I Ljungby kommun gäller normalt att alkoholservice på uteservice får pågå som längst fram till kl. 01.00. Tidigare stängningstid skall övervägas när det finns risk för störande av närboende och/eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå.

Servicestillstånd kan även beviljas till kl. 02.00. Här väger yttranden från polismyndigheten och/eller miljökontoret tungt.

En uteservice ska alltid vara väl avgränsad och ligga i anslutning till, eller i omedelbar närhet till själva servicestället. Uteservicen ska vara möblerad med bord och stolar i skälig omfattning.

Uteservicen måste kunna överblickas, antingen inifrån restaurangen eller av personal stationerad på uteservicen.

Vid musikunderhållning på uteservice skall ljudnivån på musiken hållas på sådan nivå att närboende inte upplever sig som störda.

Enligt alkohollagen gäller samma regler för alkoholservice utomhus som för bedrivande av alkoholservice i övrigt. Detta innebär bland annat att lagad eller på annat sätt tillredd mat måste kunna tillhandahållas där. Därutöver krävs tillstånd för användande av offentlig plats enligt ordningslagen eller dispositionsrätt av privat mark. Om uteservicen ska ha tak, glasas in eller ha ett staket krävs troligtvis bygglov.

Uteservicingar med inbyggda väggar och tak omfattas av rökförbudet enligt tobakslagen.

Syftet är att skydda allmänheten och personal från att bli utsatt för tobaksrök och passiv rökning. Särskilt ungdomar ska ges bättre tillgång till rökfria miljöer. Rökförbudet gäller enligt lag inte serviceytor där luft fritt kan passera så att det motsvarar utomhusmiljö.

Eftersom rökfria miljöer är särskilt viktigt för känsliga personer som barn eller personer med astma och allergi rekommenderas att även uteservicingar hålls rökfria.

Gemensamt serviceutrymme

Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serviceutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serviceutrymme har ett eget servicestillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serviceutrymme.

Riktlinjer

Lokalen eller platsen som helhet ska vara överblickbar och vara väl avgränsad.

Tillståndsmyndigheten kan komma att meddela särskilda villkor som exempelvis förordnade ordningssvakter, bordsservice och/eller personal på den gemensamma serviceytan under den tid som service pågår. Denna bedömning sker i samband med ansökan.

Vid eventuella överträdelser av alkohollagens regler kan tillståndet för det gemensamma serviceutrymmet komma att återkallas.

Alkoholpolitiska olägenheter

Miljöer med risk för alkoholpolitiska olägenheter

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 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. Tillstånd kan vägras om alkoholpolitiska olägenheter kan befaras uppstå, även om övriga krav är uppfyllda.

Riktlinjer

Risken för alkoholpolitiska olägenheter av alkoholservice ska motverkas. Kommunen bedömer i varje enskilt fall risken för alkoholpolitiska olägenheter utifrån dessa kriterier:

Polisen eller miljökontorets avstyrker ansökan

I de fall Polismyndigheten eller miljökontoret bedömer att det finns risk för t.ex. ordningsproblem runt serveringsstället eller risk att närboende störs av buller från verksamheten ska serveringstillstånd inte beviljas. Kommunen kan också själva äga kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående den sökandes lämplighet.

Barn och ungdomar

Alla barn har rätt att växa upp i en omgivning som är trygg och säker och med en bra miljö. De har rättigheten att få vara bland nyktra, trygga vuxna. Miljöer där barn och ungdomar ofta vistas ska hållas alkoholfria. Ljungby kommun verkar för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang.

Vid utredning av serveringstillstånd ska barnperspektivet i enlighet med FN:s barnkonvention finnas med. En bedömning om och hur ett serveringsställe kan komma att påverka barn och ungdomar ska göras.

Exempel på särskilt känsliga miljöer där serveringstillstånd i regel inte beviljas är t.ex. vid skolor, bioografer, badanläggningar, sport- och idrottsmiljöer, fritidsgårdar eller andra ställen som kan utgöra samlingsplatser för ungdomar. Evenemang eller aktiviteter som främst riktar sig till barn och unga beviljas inte serveringstillstånd.

Resturangens inriktning

När det gäller områden särskilt känsliga ur ordnings- och bullersynpunkt eller särskilt känsliga i anslutning till olika barn- och ungdomsmiljöer tas hänsyn till om ansökan gäller en renodlad restaurang för matservice eller en restaurang med nöjesverksamhet. Restaurangens inriktning har betydelse för ordningsförhållandena i och omkring restaurangen.

Nyetableteringar i miljöer där serveringstillstånd inte tidigare funnits eller där alkoholservice kan utgöra ett naturligt inslag i miljön bedöms restriktivt.

Serveringstillstånd i shoppingcenter, livsmedelsbutiker och liknande beviljas i regel inte. Ljungby kommun anser att butiker och liknande ska vara alkoholfria miljöer.

Serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre

serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan. När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om serveringstiden 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. Alkohollagens normaltid för serveringstillstånd är mellan kl. 11.00 – 01.00. Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Riktlinjer

Restaurangernas öppethållande har betydelse dels för närboende, eftersom det finns en påtaglig störningsrisk från restauranger med serveringstillstånd, dels för polisens arbete med att upprätthålla ordning och säkerhet. Frågan har både ett folkhälsoperspektiv och en rent alkoholpolitisk betydelse. Ökad tillgång på alkoholdrycker leder oftast till ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar. Ökad alkoholkonsumtion leder ofta till ett ökat krogrelaterat våld.

Polismyndighetens och miljöförvaltningens yttrande i frågor om serveringstid ska tillmätas stor betydelse. Tidigare stängningstid än kl. 01.00 skall övervägas när det finns risk för störande av närboende och/eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå. Förlängning av serveringstid sker endast i undantagsfall t.o.m. kl. 02.00. En förutsättning är att inga olägenheter eller missförhållanden kan befaras pga. den förlängda serveringstiden och att polismyndigheten och miljökontoret gett sitt samtycke.

En individuell prövning enligt alkohollagen ska alltid göras, det vill säga det finns ingen generell rätt att få servera alkohol efter normaltiden. Detta innebär att restauranger kan ha olika stängningstider beroende på olika förutsättningar.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar.

Riktlinjer

Ljungby kommun använder sig av möjligheten att besluta om villkor i främst följande fall:

- Att förordnade ordningsvakter ska finnas på serveringsstället mellan vissa klockslag.
- Endast tillåta att bordsservering är tillåten på hela eller delar av serveringsstället.
- Att underhållning via högtalare på uteserveringen skall upphöra senast kl. 22.00.
- Krav på utbildning av personal i ansvarsfull alkoholservice.
- Begränsning av antalet gäster på serveringsstället.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

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).

Enligt 8 kapitlet 1 a § krävs inte serveringstillstånd 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, och 3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Riktlinjer

Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Generellt gäller samma riktlinjer som för stadigvarande serveringstillstånd. Till exempel att serveringsansvarig personal ska vara kunniga och lämpliga för uppgiften, kunskapsprov ska genomföras, mat ska tillhandahållas samt alkoholfria alternativ etcetera. De alkoholpolitiska olägenheter bedöms enligt samma kriterier som för de stadigvarande serveringstillstånden. köks-/matkravet är lägre satt för ett tillfälligt tillstånd. Det krävs inte att maten lagas på serveringsstället, dvs. köket behöver inte finnas i samma byggnad som själva serveringen. Lagad/tillredd mat ska alltid tillhandahållas på serveringsstället.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten blir oftast aktuellt i samband med någon form av arrangemang, musikalt eller kulturellt, liksom vid stora idrottsevenemang. Det handlar oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av så kallad tältservering etcetera. Alkoholservering till allmänheten kräver alltid tillstånd.

Serveringstillstånd till slutet sällskap kan gälla jubileum eller liknande för företag/föreningar. Det kan även gälla en privat tillställning, t.ex. ett stort bröllop eller födelsedagsfest där gästerna betalar för alkoholhaltiga drycker.

Det krävs inte serveringstillstånd om samtliga kriterier i alkohollagen 8 kapitlet 1a § är uppfyllda. Till exempel en middagsbjudning där man bjuder hem ett antal gäster eller samköp där man i förväg bestämt drycker och varje part betalt sin del. Det krävs dock alltid serveringstillstånd om deltagarna betalar för någon del av tillställningen, t.ex. inträde eller mat.

Följande riktlinjer gäller för alla tillfälliga serveringstillstånd:

Tillfälliga tillstånd till allmänheten

- Evenemanget som alkoholserveringen ingår i ska vara seriöst samt vara en del i ett större evenemang.
- Serveringstillstånd beviljas inte i samband med arrangemang som riktar sig till ungdomar.(18-20år)
- Tillstånd för servering av spritdrycker (starksprit) medges normalt sett inte. Servering av spritdrycker kan leda till högre berusningsnivåer och kan då medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet.
- Tillfälliga tillstånd bör knytas till juridiska och fysiska personer som har befintliga serveringstillstånd eller branschfarenhet. Sökande ska ha gjort kunskapsprovet med godkänt resultat. Den som söker serveringstillstånd ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Detta gäller även festivalarrangörer beroende på deras inflytande över festivalens genomförande.
- Polismyndigheten ska först ha lämnat yttrande om den sökande och ansökan i övrigt innan tillstånd kan ges. Räddningstjänsten ha godkänt lokalen. Max antal gäster i lokalen samt av sökanden angivet antal bordsplatser ska framgå.



- Sökande ska ha rätt att disponera markytan/lokalen Serveringen skall bedrivas på en tydligt avgränsad serveringsyta där bordsplatser finns som på en vanlig restaurang. Runt serveringsytan skall finnas acceptabla avgränsningar.
- Tillredd mat skall tillhandahållas under hela serveringstiden. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Serveringen av alkoholdrycker ska vara avslutad senast kl. 01.00 om det inte ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare/senare sluttid.
- In och utsläpp till serveringen samt övervakning av den allmänna ordningen inom serveringsområdet skall skötas av erforderligt antal vakter. Bedömning av antalet vakter sker i samråd med polismyndigheten.
- Tillfällig servering vid festivaler och liknande arrangemang bör ej medges för längre period än 7 dagar.

Särskilda riktlinjer gällande tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap:

- Med ett slutet sällskap menas att det är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse, utöver den aktuella tillställningen som tillståndet söktes för.
- Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, till exempel genom mottagande av anmälningar eller bokning. Grupp/sällskap får inte bildas på plats.
- Det finns inga preciserade krav i alkohollagen avseende kök. Lagad/tillredd mat ska dock alltid tillhandahållas.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning. Är lokalen är öppen för nya gäster under tillställning medför detta att serveringen bedrivs till allmänheten vilket kräver ett annat tillstånd.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten. Endast personlig inbjudan gäller.
- Slutna sällskap som inte själva vill söka tillstånd kan anlita arrangör med stadigvarande cateringtillstånd till slutna sällskap.

Pausservering

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 15 § så får tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert meddelas utan krav på matservering.

Cateringverksamhet

Rättsregel

I 8 kapitlet 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringsverksamhet för slutna sällskap meddelas 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.

Riktlinjer

Förutsättningar för ett sådant tillstånd är att det finns ett väl utrustat kök för tillredning av mat. På menyn ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Tillståndet gäller i den kommun där ansökan gjorts och beviljats. Om verksamhet ska ske i annan kommun måste en ansökan göras i den aktuella kommunen.

För varje tillfälle som tillståndshavaren skall servera mat och alkoholdrycker ska en anmälan på särskild blankett lämnas till kommunen tillsammans med ett godkännande från räddningstjänsten att lokalen är godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt. Intyg om godkännande från räddningstjänsten behöver inte lämnas om catering ska ske till privat bostad.

Kryddning snaps

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 3 § alkohollagen får den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

Riktlinjer

Kryddning av snaps avser spritdryck som motsvarar det traditionella svenska okryddade brännvinet och verksamheten ska vara i liten skala. Avsikten med denna möjlighet är för servering i den egna verksamheten. Kryddning ska ske i originalbutelj. Av den anmälan som ska göras till kommunen ska framgå vilka kryddor som används, vilken spritdryck som avses och mängd som ska kryddas.

Provsmakning

Rättsregel

I 8 kapitlet 6 § framgår att provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker kan anordnas vid arrangemang riktade till allmänheten under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker samt den lokal där provsmakningen ska ske.

De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Enligt 8 kapitlet 7 § har den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd 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 efter särskilt tillstånd för provsmakning.

En restauratör med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, vilka utställare som ska



finnas på plats, vilka drycker som ska erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljning ska gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.

Det är också möjligt för partihandlare/utställare att erhålla ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Detta tillstånd gäller enbart provsmakning av den eller de drycker tillståndet omfattar. Vid provsmakning av en dryck ges en mycket liten mängd, en matsked eller mindre.

Om det tillfälliga tillståndet missköts kan man inte räkna med att få ett nytt tillstånd vid ett eventuellt nytt ansökningstillfälle. Tillstånd ska endast ges i samband med mässor, antingen renodlade vin-, öl- eller spritdrycksmässor eller om dryckerna är en del av andra produkter som mässan omfattar, ex vis köksmässor.

De producenter som driver restaurangverksamhet med serveringstillstånd där de serverar de egenproducerade vinerna eller andra egenproducerade alkoholdrycker är det tillåtet att inom ramen för detta också erbjuda provsmakning av de egna produkterna.

Den producent som inte har serveringstillstånd ska kunna erhålla ett särskilt tillstånd för att kunna erbjuda provsmakning. Något krav på matsservering krävs inte. Däremot ska sökanden uppfylla krav på lämplighet och laglydnad som vid ansökan om serveringstillstånd.

Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

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

Riktlinjer

Förebyggande tillsyn sker genom information och utbildning i t.ex. Ansvarsfull Alkoholservering. Kommunen bjuder även in till krögarträffar med tillståndshavare och andra myndigheter. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på alkohollagens regler så att brister inte uppstår.

Den inre tillsynen innebär att kommunen arbetar med att granska tillståndshavarna uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Tillsynen sker med hjälp av remissförfarande till andra myndigheter så som Polismyndigheten, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten. Kontinuerlig kontakt hålls även med miljökontoret med avseende på matutbud/livsmedelshantering på restaurangen.

Den yttre tillsynen sker då serveringsstället besöks under pågående verksamhet, framförallt kvällar och nätter. Tillsynsbesöken är i regel oanmälda. Tillsynen i Ljungby kommun sker efter en tillsynsplan där restaurangerna delas in i olika kategorier utifrån deras verksamhet. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens art, t.ex. en nöjesrestaurang får tätare tillsyn än en renodlad matrestaurang. Tillsynen är planerad men kan även vara händelsestyrd.

Tillsyn kan även ske genom så kallad **samordnad tillsyn**, det vill säga att kommunens alkoholhandläggare tillsammans med berörda myndigheter såsom polismyndigheten, skatteverket och räddningstjänsten eller miljökontorets livsmedelsinspektör gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Varje deltagande myndighet gör tillsyn utifrån sin egen lagstiftning. Kommunen och polismyndigheten är tillsynsmyndigheter utifrån alkohollagen. Vid tillsynen tittar kommunen främst på ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller minderåriga gäster, att serveringen sker inom insynat område. Till serveringsytorna räknas inte toaletter och trappor. Ibland sker en fördjupad kontroll av de alkoholdrycker som säljs så att det inte finns "svartsprit" på restaurangen. 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, oftast i samverkan med skatteverket.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

Tillsynsavgifter

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter 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).

Riktlinjer

Kommunfullmäktige beslutar grunderna för avgifter för prövning och tillsyn enligt alkohollagen. Ljungby kommun eftersträvar full kostnadstäckning för det arbete som utförs av kommunens förvaltning enligt alkohollagen.

Aktuell taxa finns tillgänglig på Ljungby kommuns hemsida. Den årliga tillsynsavgiften innehåller en fast del och en rörlig schablonavgift. Dessa baseras på restaurangens verksamhetsinriktning samt alkoholomsättning.

Tillsynsavgiften ska täcka kostnaden både för inre och yttre tillsynen som utförs av alkoholhandläggare. Utöver detta tillkommer flera andra arbetsuppgifter som ingår i tillsynen. Detta är bland annat: service till krögare, utbildningar, administration, arkivering och diarieföring, samverkan med myndigheter, kommuner och andra instanser, intern utbildning, löner, lokaler och kostnader knutna till verksamheten.

Övriga styrdokument

Nationella

- Den samlade ANDT-strategin för alkohol-, narkotika-, doping- och tobakspolitiken, antagen av riksdagen den 30 mars 2011.
- Alkohollagen (2010:1622) samt efterföljande förordningar och föreskrifter

Lokala

- Tillsynsplan enligt alkohollagen.
- Taxa för Ljungby kommuns arbete enligt alkohollagen.

Former för samverkan

Utbildning

I samarbete med representanter för restauratörer, kommuner och länsstyrelse har en utbildning tagits fram i "Ansvarsfull alkoholservice". Utbildningen vänder sig till tillståndshavare och serveringspersonal på restauranger i hela Kronobergs län. Målsättningen är att all serveringspersonal ska ha genomgått utbildningen. Inbjudan till kursen skickas ut 1 ggr/år.

Tillståndsenheten för Ljungby kommun

Socialförvaltningen handlägger ansökningar om olika former av serveringstillstånd och svarar för tillsynen av restauranger och serveringstillstånd.

Socialnämnden beslutar om serveringstillstånd och eventuella ingripanden enligt alkohollagen. Alkoholhandläggaren ansvarar för handläggningen av serveringsärenden.

Sedan 171001 finns ett samarbetsavtalen mellan Ljungby, Markaryd och Älmhult kommun som innebär att alkoholhandläggare i Ljungby handlägger ärenden om serveringstillstånd för alla tre kommunerna. Beslut fattas sedan respektive kommun enligt gällande delegation.

Kontaktuppgifter

Adress:

Besöksadress: Södra Torggatan 1, Ljungby
Postadress: Södra Torggatan 1, 341 83 Ljungby
Telefon: 0372-78 90 00
Fax: 0372-152 55

Du kan få information via kommunens hemsida: www.ljungby.se under rubriken tillstånd. Ytterligare information finns på Folkhälsomyndighetens hemsida. Gå in under rubriken tillsyn.

Det är viktigt att du som söker serveringstillstånd eller har tillstånd känner till Ljungby kommuns riktlinjer för serveringstillstånd.

Ljungby kommun

Adress: Individ- och familjecenter, 341 83 Ljungby

Telefon växel: 0372-78 90 00

Fax: 0281-750 30

E-post: socialfovaltningen@ljungby.se