



ÅSTORP

Serveringstillstånd

Riktlinjer för serveringstillstånd i
Åstorps kommun

DNR BMND 2022/33

Beslutat av: Bygg- och miljönämnden

Datum: xx oktober 2022

Dokumentet gäller för: Åstorps kommun

Dokumentansvarig: Kundtjänst

Giltig till: Tills vidare

Innehållsförteckning

INLEDNING	3
ANSÖKA OM SERVERINGSTILLSTÅND.....	4
HANDLÄGGNINGSTID.....	4
LÄMPLIGHETSPRÖVNING	4
KUNSKAPSPROV	5
SERVERINGSTIDER	5
MATUTBUD.....	5
LOKALER	6
REMISSER.....	6
PAUSSERVERING.....	6
CATERING.....	6
PROVSMAKNING.....	6
RUMSSERVERING	6
CHECKLISTA FÖR ANSÖKAN OM SERVERINGSTILLSTÅND	7
ÄGARFÖRHÅLLANDE.....	7
VERKSAMHETEN.....	7
DISPOSITIONSRÄTT.....	7
FINANSIERING	7
ANMÄLAN OM SERVERINGSANSVARIGA.....	7
RITNINGAR ÖVER SERVERINGSSTÄLLET	7
MENY	7
KUNSKAP OM SVENSK ALKOHOLLAGSTIFTNING.....	8
TILLSYN	9
SANKTIONER.....	9
FOLKÖLSFÖRSÄLJNING	10

Inledning

Alkohollagen (2010:1622), AL, är en social skyddslag, där sociala hänsynstagande alltid ska prioriteras framför näringspolitiska. Lagen baseras på den svenska alkoholpolitiken. I förarbetena till lagen beskrivs detta närmare.

”Måttlig konsumtion av alkoholhaltiga drycker är för många ett väl etablerat och socialt accepterat inslag i mat- och umgängeskulturen. Samtidigt är alkoholens negativa medicinska och sociala konsekvenser och skadeverkningar en av vår tids stora utmaningar. Alkohol ligger bakom tusentals personliga tragedier och påverkar samhällsutvecklingen ekonomiskt, socialt och kulturellt. Barn och andra närstående till personer med ett missbruk är ofta särskilt utsatta. Den svenska alkoholpolitikens mål är att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser som motverkar skadligt dryckesbeteende och bidrar till en minskad total alkoholkonsumtion. Ett av de främsta och mest grundläggande politiska instrumenten för att nå detta mål är en restriktiv lagstiftning på alkoholområdet. Med en väl fungerande lagstiftning har samhället möjlighet att kontrollera hanteringen av alkohol i samhället och särskilt begränsa tillgängligheten till alkohol i vissa miljöer och sammanhang. Det är särskilt angeläget att regelverket ger barn och unga det skydd de behöver.” (Prop. 2009/10:125 s. 65)

Åstorps kommun vill med dessa riktlinjer för alkoholservice skapa förutsägbarhet kring hur handläggningen kommer att gå till och vilka underlag som krävs, vid en ansökan om serveringstillstånd. I AL 8 kap. 9§ står ”Kommunen ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.” I förarbetena till lagen kan man läsa ”Det är av stor vikt att kommunerna har noggrant utformade riktlinjer för serveringstillstånd. Ett dokument med riktlinjer bör dels innehålla en redogörelse för vad som gäller enligt lagen och anslutande föreskrifter, dels en redogörelse för de omständigheter som hänsynen till lokala förhållanden ger anledning till. Väl genomtänkta och noggrant utformade riktlinjer skapar goda förutsättningar för att tillståndsgivningen kan ske rättssäkert, snabbt och effektivt. Förutom att ge god vägledning för beslutsfattaren bidrar de till att ansökningarna utformas korrekt och att ofullständiga sådana kan undvikas.” (Prop. 2009/10:125 s. 94)

”Kommunens uppgifter enligt denna lag ska fullgöras av den eller de nämnder som kommunfullmäktige bestämmer.” (AL 9 kap. 5§) Kommunfullmäktige i Åstorp har beslutat att dessa uppgifter ska fullgöras av Bygg- och Miljönämnden från och med 2021-03-01. (Dnr KSFD 2020/384) Ett flertal beslut fattas på delegation av kommunens alkoholhandläggare.

Ansöka om serveringstillstånd

För att bedriva servering av alkoholdrycker krävs ett serveringstillstånd. Det finns flera olika typer av tillstånd. Gemensamt för dessa är att de är kopplade till en juridisk eller fysisk person. Det finns alltid ett kunskapskrav och en serveringsansvarig ska alltid vara närvarande under serveringen.

Det finns olika typer av serveringstillstånd. Serveringen kan antingen vara stadigvarande eller tillfällig. Tillståndet kan vara till allmänheten eller till slutna sällskap. Det finns även speciella tillstånd som paussering (i foajén till en teater eller konsertlokal), tillstånd för servering i samband med catering och tillstånd för provsmakning.

Handläggningstid

Hur lång handläggningstiden är vid en ansökan om serveringstillstånd beror på hur fullständig ansökan är då den lämnas in. Om handläggaren behöver begära in en komplettering, fördröjer det handläggningstiden. Den utredning som görs, kan vara mer eller mindre komplicerad och därmed kan handläggningstiden variera. I Alkoholförordningen (2010:1636) 5§ står ”Kommunen ska 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 av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Sökanden ska informeras om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.” Vad som är en fullständig ansökan är dock inte reglerat. I Åstorps kommun anses ansökan vara fullständig när alla handlingar som begärts in är inkomna. Vanligen är handläggningstiden betydligt kortare än de fyra månader som lagen anger.

Lämplighetsprövning

Den som ansöker om serveringstillstånd och representanter för en juridisk person som ansöker, ska vara lämpliga för att ett serveringstillstånd ska beviljas. Lämplighetskravet uttrycks i AL 8 kap. 12§ ”Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.”

Lämplighetsprövningen utgör en stor del av den utredning som görs inför ett serveringstillstånd. Samtliga personer som bedöms vara personer med betydande inflytande (så kallade PBI:er) ska lämplighetsprövas. Finns det bland dessa personer de som har bolagsengagemang i andra bolag, kan även dessa andra bolag vägas in i bedömningen. En person kan bedömas vara en PBI om det till exempel är en firmatecknare, ägare, verklig huvudman eller finansjär.

”Personliga förhållanden” avser framför allt tidigare eller misstänkt brottslighet. Brott som rör alkohol, narkotika och ekonomisk brottslighet anses vara särskilt allvarligt. Handlar det om brott som ligger mer än tre år bakåt i tiden, läggs inte lika stor vikt vid dem, speciellt inte om det rör sig om ett enstaka brott.

”Ekonomiska förhållanden” avser PBI:ns ekonomiska skötsamhet. Hur skatter och avgifter till det allmänna har skötts och sköts. Försenade skattebetalningar kan vara ett hinder för att få ett serveringstillstånd. Speciellt om det rör sig om betydande belopp eller ett systematiskt upprepat beteende. Hur verksamheten finansieras är också föremål för granskning. Detta för

att förhindra att inte oskattade pengar används. Att sökanden haft en inkomst som beskattats på rätt sätt och att det finns ekonomiska förutsättningar för att driva verksamheten kontrolleras.

Kunskapsprov

För att erhålla ett serveringstillstånd krävs att man har god kunskap om alkohollagen. Folkhälsomyndigheten har tagit fram ett kunskapsprov, som testar kunskapsnivån på den som söker tillstånd. Man vänder sig till kommunen för att göra provet, det rättas av Folkhälsomyndigheten och det krävs 75% rätt på vart och ett av fyra delprov för att få godkänt. Delproven är alkoholpolitik, tillsyn, mat och utrustning samt servering. Varje person får möjlighet att göra provet tre gånger. Uppnår man inte godkänt resultat, kan inte ett serveringstillstånd beviljas. Ett godkänt prov är giltigt i fem år. Dock behöver man inte göra ett nytt prov, om man varaktigt använder sitt serveringstillstånd. För att göra provet krävs att man först lämnat in en ansökan om serveringstillstånd.

Vem eller vilka som ska göra kunskapsprovet kan variera. I en mindre verksamhet som drivs av en enskild näringsidkare, görs ansökan och kunskapsprovet av denna person. Eventuellt kan det även finnas någon eller några PBI:er som behöver göra provet. I en större verksamhet, ska minst hälften av PBI:erna göra provet. I en riktigt stor verksamhet, t.ex. en hotell- eller restaurangkedja där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften av serveringsverksamheten, behöver endast personer som är utsedda att ansvara för serveringsdriften göra provet.

Serveringstider

Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får serveras. (AL 8 kap. 19§). Det finns en så kallad normaltids, som gäller om kommunen inte beslutar annat. Den anger att serveringen får påbörjas tidigast kl 11:00 och den ska avslutas senast kl 01:00. Serveringsstället måste vara utrymt 30 minuter efter serveringstidens utgång. Åstorps kommun är mycket restriktiva med serveringstider utanför normaltiden. Restauranger som ligger bland bostäder beviljas inte utökad serveringstid. Undantag kan göras för tillfälliga serveringstillstånd, t.ex. vid festivaler och liknande.

Matutbud

För att få serveringstillstånd krävs att verksamheten också serverar mat, med undantag för tillstånd för pauservering och provsmakning. Det måste vara ett varierat utbud av maträtter. Det ska vara ”lagad eller på annat sätt tillredd mat” (AL 8 kap. 15§). Såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter ska erbjudas. Enklare rätter som varm korv med bröd, hamburgare eller smörgåsar räcker inte. Prefabricerade maträtter som värms, räcker heller inte. Således kan gatukök och caféer inte komma i fråga för serveringstillstånd. Maten ska tillredas i ett eget kök. För tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap räcker det att maten är tillredd. Kökskrav finns inte för den typen av tillstånd.

Efter kl 23 är matkravet inte lika långtgående. Det måste finnas mat även då, men då räcker det med enklare maträtter. Även vid tillfälliga tillstånd och tillstånd för slutet sällskap kan enklare maträtter vara tillräckligt.

Lokaler

Serveringstillståndet gäller för ett avgränsat utrymme. Det kan inte användas för flera platser (undantag vid cateringstillstånd, se nedan). I så fall krävs flera tillstånd. Tillståndsinnehavaren ska disponera lokalen. Är det en hyreslokal krävs även att hyresvärden godkänner alkoholservering i lokalen. Lokalen ska vara godkänd för livsmedelshantering och vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. För den som har möjlighet, är det även tillåtet att ha en uteservering i anslutning till lokalen.

Remisser

Innan ett stadigvarande serveringstillstånd kan beviljas krävs yttrande från polisen och andra instanser. Att Polismyndigheten ska yttra sig är ett lagkrav (AL 8 kap. 11§), men oftast tillfrågas flera andra myndigheter. Den normala proceduren vid handläggningen är att inhämta yttrande från polisen, Miljökontoret, Räddningstjänst och Skatteverket. En kreditupplysning görs också för sökanden och eventuella PBI:er.

Pausservering

Tillstånd för pausservering kan ges för att servera starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker under paus vid konsert- eller teaterföreställning. Det finns inget matkrav. Servering får inte ske före eller efter föreställningen, endast i en paus.

Catering

Tillstånd för catering innebär att servering kan ske på flera olika platser. Tillståndsinnehavaren ska ha eget kök och serveringen är för slutna sällskap. Anmälan ska göras till kommunen inför varje serveringstillfälle. Ska tillståndsinnehavaren servera i flera kommuner krävs tillstånd från alla kommuner där servering bedrivs. Dock behöver tillståndsinnehavaren endast ha ett tillredningskök.

Provsmakning

Den som tillverkar alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat 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 eller preparaten. (AL 8 kap. 7§) Provsmakning innebär att mycket små mängder erbjuds. Enligt förarbetena till alkohollagen handlar det om ”en matsked eller mindre” (Prop. 2009/10:125 s. 113), vilket innebär maximalt 1,5 cl.

Rumsservering

Hotell som har restaurangverksamhet och stadigvarande serveringstillstånd i sina lokaler, får servera alkoholdrycker på hotellrummen. Även så kallad minibar på rummet är tillåtet.

Checklista för ansökan om serveringstillstånd

Följande checklista är till för att underlätta att lämna in en komplett ansökan. Här kan du stämma av att du har alla bilagor som behövs, för att din ansökan ska kunna behandlas.

Ägarförhållande

- Registreringsbevis
- Beskrivning av vilken roll samtliga ägare, styrelsemedlemmar och eventuella andra företrädare kommer att ha i verksamheten

Verksamheten

- Information om verksamheten (typ av restaurang, öppettider, målgrupp, eventuell underhållning etc.)
- Livsmedelsregistrering (bifoga kopia på registreringen från Miljökontoret)

Dispositionsrätt

- Hyres- eller köpekontrakt för restaurangen
- Dokument som styrker rätten att disponera marken för eventuell uteservering.

Finansiering

Kommunen behöver veta hur verksamheten finansieras. Pengar som används i finansieringen ska vara spårbara, det ska gå att följa varifrån pengarna kommer. Bifoga handlingar som styrker finansieringen. Det kan t.ex. röra sig om följande:

- Banklån, dokumenteras med lånehandlingar.
- Eget sparande, dokumenteras med kontoutdrag för minst sex månader tillbaka i tiden.
- Lån från privatperson, dokumenteras också med kontoutdrag, som visar att pengarna sparats från t.ex. löneinsättningar.
- Bryggerilån, dokumenteras med låneavtal och handling som visar utbetalning från bryggeriet.
- Du behöver även visa att säljaren av verksamheten tagit emot pengarna. Det kan göras med kontoutdrag.

Anmälan om serveringsansvariga

- Lista alla som kommer att vara serveringsansvariga. En serveringsansvarig person ska alltid finnas på plats när alkohol serveras. Är det bara en serveringsansvarig i en restaurang, får ingen alkohol serveras om den serveringsansvarige inte är på plats.

Ritningar över serveringsstället

- Markera vad som är serveringsyta (toaletter och kök kan inte vara serveringsyta). Rita in hur bord och stolar ska stå samt hur många sittplatser som finns vid borden.
- För uteservering ska även anges på vilket sätt den är avgränsad. Ritning över köket med inritad utrustning.

Meny

- Bifoga meny
- Nattmeny (efter kl 23) om det finns sådan.

Matutbudet måste vara varierat. Såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter ska erbjudas. Efter kl 23 accepteras ett utbud av enklare rätter, t.ex. sådana som värms i mikrovågsugn. Till alla

alkoholdrycker ska finnas alkoholfria alternativ. Alkoholfri öl eller lättöl ska finnas, om starköl serveras. Serveras vin, ska det även finnas alkoholfritt vin. Serveras drinkar ska det även finnas alkoholfria drinkar.

- Prissättningen på alkohol får inte favorisera större mängder. Samma typ av alkoholdryck ska ha samma, eller högre pris, per centiliter i större volym. Det får t.ex. inte vara billigare per centiliter att köpa en ”sexa” jämfört med en ”fyra”.

Kunskap om svensk alkohollagstiftning

- Bifoga bevis på godkänt kunskapsprov. Har du inte gjort kunskapsprovet så boka tid för ett prov. Ett kunskapsprov är giltigt i fem år. Har du haft restaurang längre än så och därmed har lång erfarenhet, kan du eventuellt slippa att göra provet. Detta måste i så fall dokumenteras.

Tillsyn

I AL 9 kap. 2§ anges ”Kommunen och Polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat.” Tillsyn sker löpande under året och består av inre respektive yttre tillsyn.

Inre tillsyn bedrivs utan att serveringsstället besöks. Tillståndsinnehavare och PBI:er kontrolleras genom kreditupplysningstjänster. Yttrande begärs in från polisen och Skatteverket. Allt för att kontrollera att förutsättningar för serveringstillståndet fortfarande föreligger.

Yttre tillsyn innebär att besök görs på serveringsstället. Under ett tillsynsbesök kan bland annat kontrolleras

- att serveringsansvarig person finns på plats
- att matutbudet är fullgott
- att det råder ordning i och utanför restaurangen
- att servering inte sker till personer under 18 år eller till märkbart påverkade
- att gäster inte har medhavd alkohol med sig
- att det finns ett tillräckligt urval av alkoholfria drycker
- att all försäljning slås in i kassan
- att personalliggaren är uppdaterad och stämmer
- att prissättningen på alkoholdrycker är rätt (det får inte vara mängdrabatt)
- att det inte finns otillåten marknadsföring av alkoholdrycker

Tillsyn utförs av kommunens inspektörer, polisen och ibland i samordnad tillsyn med både kommunens inspektörer och poliser samtidigt. Även andra myndigheter kan delta i en samordnad tillsyn.

Sanktioner

Tillståndsinnehavare som bryter mot alkohollagen kan meddelas sanktioner. Vid mindre förseelser, som ofta beror på okunskap, kan det räcka med ett samtal där alkoholhandläggare förklarar vad som är fel och behöver ändras. Räcker det, behövs inga sanktioner. I andra fall används en av tre sanktioner som är erinran, varning och återkallelse.

Erinran är en påföljd som används vid mindre förseelser eller brister.

Varning används vid allvarliga brister. Det kan också vara mindre brister som har resulterat i en erinran, men där ingen förbättring gjorts.

Återkallelse av tillståndet är den starkaste sanktionen. Den används vid grov underlåtelse att följa alkohollagen. En återkallelse kan även ske då en varning meddelats, utan att någon förbättring gjorts. En återkallelse gäller omedelbart. Den kan överklagas till Förvaltningsrätten, men det är först om domstolen upphäver återkallelsen eller beviljar inhibition, som återkallelsen upphävs. Ett serveringstillstånd som inte används måste alltid återkallas. Har tillståndsinnehavaren gått i konkurs upphör serveringstillståndet omedelbart. Vill konkursboet fortsätta med verksamheten, måste en ny ansökan lämnas in. En sådan ansökan behandlas med förtur.

Folkölsförsäljning

Den som har ett serveringstillstånd får även servera folköl, utan att det behöver anmälas. Saknas serveringstillstånd, får folköl serveras om serveringen anmäls till kommunen. I anmälan ska bifogas ett egenkontrollprogram. Vid folkölsservering måste serveringsstället vara registrerat för livsmedelshantering och matutbudet ska motsvara restauranger som har serveringstillstånd.

Försäljning av folköl i detaljhandel ska anmälas till kommunen. Tillstånd behövs inte, men anmälan med egenkontrollprogram måste lämnas in.

Egenkontrollprogram för folköl ska visa hur verksamhetsinnehavaren ser till att alkohollagens bestämmelser följs. Det går att få en färdig mall för egenkontrollprogram, från kommunens alkoholhandläggare.