

Styrande dokument

Dokumenttyp Riktlinje	Beslutsinstans Kommunfullmäktige	Beslutsdatum 2013-01-31, § 8
Dokumentansvarig Alkoholhandläggare		
Gäller för Socialförvaltningen avdelning myndighetsutövning		Senast reviderad 2025-01-29, 8

Riktlinjer för alkoholservice

Inledning

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

Såväl tillståndshavare 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 så kallade skyddsintresset ska de positiva värdena som restaurangerna erbjuder tillvaratas. Ungdomar ska skyddas från en tidig alkoholdebut. Överservice, narkotikaanvändning, våld, vapen och diskriminering hör inte hemma i en god restaurangmiljö. Svarta pengar och svart arbetskraft ska inte heller förknippas med restaurangnäringen. Vid eventuella konflikter mellan näringsfriheten och skyddet för människors hälsa tar skyddsaspekterna över, vilket innebär att alkoholpolitisk hänsyn ska ha företräde framför företagsekonomiska- och näringspolitiska intressen.

Riktlinjer för alkoholservice är utformade med utgångspunkt från Nässjö kommuns vision: *"Nu hjärnvägar! Med glädje och fiffighet vässar vi Smålands höjdpunkt. Nässjö 2030 – världens rum för människor och möten"*. Ansökningar om servicestillstånd ska bedömas utifrån samma kriterier, konkurrensen ska ske på lika villkor och på så vis skapa goda mötesplatser.

Restaurangnäringen ska utmärkas av hög moral och god etik, vilket vi alla har intresse av. Med fortsatt levande dialog och samverkan kan vi göra Nässjö till det goda exemplet - med ett rikt restaurangliv i en god restaurangmiljö, i ett levande Nässjö.

Genom dialog och samverkan vill vi även utveckla en ömsesidig respekt och förståelse för varandras roller, öka kunskapen och vidga infallsvinklarna. I vår kontakt med tillståndshavare och sökande av servicestillstånd har vi ambitionen att stå för kunskap kring arbetet och möta upp på ett så lyhört och tillgängligt sätt att samsyn nås.

Ansökan, handläggning och tillsyn

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.

Det finns olika typer av tillstånd.

- Stadigvarande tillstånd för servering till allmänhet eller slutet sällskap
- Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten
- Tillfälligt tillstånd för servering till slutet sällskap

För att räknas som tillfälligt tillstånd ska det inte vara fråga om ett regelbundet återkommande arrangemang.

Det finns ytterligare typer av tillstånd, som inte specificeras i dessa riktlinjer, exempelvis så kallat cateringtillstånd och tillstånd för pausservering.

Handläggningstiden för stadigvarande tillstånd är vanligtvis 8 veckor efter att en fullständig ansökan lämnats in. För övriga typer av tillstånd är handläggningstiden generellt sett kortare.

Anledningen till att handläggningstiden kan variera är bland annat att en del beslut tas av nämnd, medan andra fattas med stöd av delegation.

Anmälan om serveringslokal för tillståndshavare med cateringtillstånd ska göras minst en vecka innan arrangemanget äger rum.

Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

För att få och inneha tillstånd att servera alkohol krävs, enligt alkohollagen, lämplighet avseende personliga och ekonomiska förhållanden. Man ska ha kunskaper om alkohollagen, inte vara dömd för brott (polisens remissvar avgör om ett eventuellt lagbrott ska vägas in i bedömningen av ansökan) och ha skött sina ekonomiska åtaganden i form av att betala sina skatter och andra avgifter. Det är den sökande som ska visa att hen är lämplig för uppgiften. All försäljning ska registreras i ett godkänt kassaregister som på ett tillförlitligt sätt visar alla transaktioner och som automatiskt framställer ett kassakvitto till kunden.

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Att maten ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter.

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter. Vilket innebär att ett antal förrätter, huvudrätter och efterrätter ska erbjudas.

Stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap

För att få tillstånd att servera alkohol till slutna sällskap krävs, enligt alkohollagen, lämplighet avseende personliga och ekonomiska förhållanden. Det krävs kunskaper om alkohollagen. Sökanden ska inte vara dömd för brott (polisens remissvar avgör om ett

eventuellt lagbrott ska vägas in bedömningen av ansökan). Sökande ska också ha skött sina ekonomiska åtaganden i form av att betala sina skatter och andra avgifter. Vad gäller servering till slutna sällskap är kraven dock inte lika högt ställda avseende kök. Däremot ska lagad eller på annat sätt tillredd mat alltid tillhandahållas. Vid yrkesmässig servering krävs däremot att lokalen är godkänd för hantering av livsmedel.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Alkoholserveringen ska ingå som en del i ett evenemang. Stor restriktivitet gäller för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller andra evenemang som främst riktar sig till ungdomar. Samma sak gäller för utpräglat dryckesinriktade arrangemang samt arrangemang i särskilt känsliga områden såsom närhet till skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar brukar samlas. Tillfälliga tillstånd bör i möjligaste mån knytas till juridiska- eller fysiska personer med branschfarenhet.

- Den som söker serveringstillstånd ska vara personligt och ekonomiskt lämplig.
- Sökande ska ha rätt att disponera markytan/lokalen.
- Miljöenhetens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Polis och räddningstjänst ska tillstyrka ansökan och deras eventuella villkor ska uppfyllas.
- Mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
- Serveringen ska bedrivas på avgränsad serveringsyta med tillräckligt antal sittplatser.
- In- och utsläpp till serveringen samt övervakning av den allmänna ordningen inom serveringsområdet ska skötas av det antal vakter som polisen föreskriver.
- All försäljning ska registreras i ett godkänt kassaregister som automatiskt framställer ett kvitto till kunden.
- Tillstånd till servering av endast spritdrycker beviljas i normalfallet inte.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap

Med "slutet sällskap" menas en begränsad krets av personer med ett gemensamt intresse i ett företag, en förening eller ett annat sammanhang. Det gemensamma intresset ska avse något utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras. Gäster på ett hotell eller liknande kan inte anses vara ett slutet sällskap. För en förening görs prövningen på underlag i form av föreningens stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning

Arrangören ska i förväg kunna ange vilka som vid tillfället ska delta. I ansökan om tillstånd redovisas tillställningens art och till vilka servering ska ske (gästlista ska kunna uppvisas). Sökanden skall vara både personligt och ekonomiskt lämplig.

Lagad mat ska alltid tillhandahållas. Inköp av alkohol får endast göras på Systembolaget (detaljhandelsbolag). Priset på alkoholdrycker får i sammanhanget, efter skäligt pålägg, inte vara lägre än inköpspriset. En ansökan omfattar ett serveringstillstånd vid ett tillfälle.

Serveringstillstånd krävs dock 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, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Samtliga tre kriterier måste vara uppfyllda för att serveringen ska kunna ordnas utan serveringstillstånd.

Kommunens informationsskyldighet

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen ska kommunen tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Information om hur ansökan och handläggning går till, erhålls av kommunens alkoholhandläggare. Informationen finns även att hitta via kommunens hemsida.

De kommunala riktlinjerna förtydligar hur kommunen tolkar alkohollagen.

För att få serveringstillstånd ska man visa att man har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Kravet på att avlägga ett kunskapsprov som visar att man har tillräckligt goda kunskaper om alkohollagen ingår i ansökningsförfarandet för att få serveringstillstånd enligt 8 kap. 12 § alkohollagen. Provet bokas via alkoholhandläggaren. Sökande får göra provet tre gånger, i de fall man misslyckas vid alla provtillfällen, krävs en ny ansökan. Om sökande behöver tolk bokas den av alkoholhandläggaren, kostnaden ingår i ansökningsavgiften.

Remissyttranden

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in Polisens yttrande vid en prövning av ett serveringstillstånd. Enligt 8 kapitlet 16 § ska också 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.

Yttrande inhämtas från Polisen, Skatteverket, Kronofogden, Räddningstjänsten och kommunens miljöenhet för att bland annat kontrollera ekonomisk och personlig vandel hos sökande. Information kan även sökas i olika kreditupplysningssystem.

Remissorganets yttrande ges stort värde vid bedömning av ansökan.

Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

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.

I områden där störningar för närboende kan befaras kan kommunen som skyddsåtgärd för de boende upprätta villkor för serveringstider, både före och fram till kl. 01.00.

Olägenhet kan exempelvis vara störningar för närboende, närhet till skola, närhet till idrottsanläggning eller andra miljöer där mycket ungdomar vistas. Serveringstillstånd i anslutning till livsmedelsbutik eller shoppingcenter kan även anses utgöra olägenhet.

Kommunens tillsynsverksamhet

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

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning om denne inte

- 1. uppfyller de krav som gällde för tillståndets meddelande, eller*
- 2. följer de bestämmelser som gäller för servering enligt denna lag eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.*

En kommun ska återkalla ett serveringstillstånd om

- 1. tillståndet inte längre utnyttjas,*
- 2. det med tillståndshavarens vetskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit, eller*
- 3. 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, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.*

Alla serveringstillstånd följs upp genom en förebyggande tillsyn med informations- och utbildningsinsatser samt med inre och yttre tillsyn. Inre tillsyn görs genom kontroll av uppgifter från andra myndigheter såsom ekonomi och vandel, andra myndigheters restauranginspektioner samt genom en övervakning av restaurangernas marknadsföring och restaurangrapportering.

Den yttre tillsynen kontrollerar att restaurangens alkoholserving sker enligt givna tillstånd. Ordningen i och utanför restaurangen bedöms, liksom graden av gästernas berusning. Kontroll sker av att underåriga inte serveras alkohol. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom kassa- och personalkontroller. Kontroll görs av matutbud och tider för matserving. Vidare kontrolleras även förekomst av narkotika, diskriminering samt att brandsäkerheten upprätthålls. Samordnad tillsyn kan ske med andra myndigheter eller kommuner.

Syftet med en effektiv tillsyn som sker i samarbete med andra myndigheter är att se till att restaurangverksamheten bedrivs enligt gällande lagar och bestämmelser, och att branschens aktörer kan konkurrera på lika villkor. Det innebär, enligt alkohollagen, att serveringstillstånd efter prövning ska ges om den sökande uppfyller kraven samtidigt som snabba och adekvata sanktioner ska vidtas mot den som missköter sig.

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Kommunen upprättar en årlig tillsynsplan som delges Länsstyrelsen. Av tillsynsplanen framgår i vilken omfattning olika typer av tillstånd inspekteras.

Ansöknings- och tillsynsavgifter

Kommunen får, enligt 8 kap 10 § alkohollagen, ta ut avgift för prövningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige. Kommunen får även ta ut avgift för tillsyn enligt 9 kapitlet alkohollagen, av den som har serveringstillstånd och av den som bedriver anmälningspliktig detaljhandel med eller servering av folköl.

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

Aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter beslutas av Kommunfullmäktige och finns tillgängliga hos alkoholhandläggaren eller via kommunens hemsida.

Avgiften ska betalas vid ansökningstillfället. Handläggningen påbörjas inte förrän avgiften är betald. Avgiftens storlek skiljer sig åt beroende på vilken typ av tillstånd som söks.

För stadigvarande serveringstillstånd tas en årlig tillsynsavgift ut som baseras på alkoholomsättning. Tillsynsavgiften ska täcka kostnader för administration, tillsyn, informationsinsatser m.m. I ansökningsavgiften för tillfälliga tillstånd ingår även avgift för tillsyn. Tillsynsavgift faktureras en gång per år.

Serveringstider

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning som framgår av 8 kap 17 §. 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.

Den normala serveringstiden enligt Alkohollagen är kl. 11.00 - 01.00. Vad avser serveringstidens slut gäller för tider fram till kl. 01.00 att polismyndigheten tillstyrker ansökan samt att miljöenheten inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning. Serveringstider kan komma att förändras om klagomål från närboende inkommer.

Utsträckt serveringstid efter kl. 01.00 beviljas i normalfallet inte. Däremot kan utsträckt serveringstid vid särskilda evenemang eller helgaftnar beviljas de restauranger som är dokumenterat välskötta och inte har några aktuella anmärkningar. I fall där Polismyndigheten tillstyrker ansökan och miljöenheten inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning, kan utsträckt serveringstid medges. En tillfälligt utsträckt serveringstid fram kl. 02.00 kan komma att kräva ett förordnande av ordningsvakter som tjänstgör på serveringsstället fram tills att samtliga gäster har lämnat restaurangen.

Ordning och nykterhet

Enligt 3 kapitlet 5 § Alkohollagen 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 § Alkohollagen ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Servering av större mängder alkohol till en person eller en hel grupp, begränsas exempelvis genom att inte tillåta servering av hela flaskor med spritdrycker, hinkar med öl eller så kallade shotsbrickor.

Serveringslokaler och andra utrymmen ska vara insynade och angivna i tillståndsbeviset, till exempel genom markering på ritning som bifogas beviset. Ett viktigt krav som ställs på lokalerna är att de ska vara överblickbara, bland annat för att serveringspersonalen

ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker, samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

För att undvika alkoholpolitiska olägenheter i form av oordning och överservering, kan kommunen i tillståndet kräva bordsservering.

Kommunen erbjuder, i samarbete med närliggande kommuner, årligen utbildning i metoden Ansvarsfull Alkoholservering. Metoden syftar till att minska berusningsdrickande och ordningsstörningar. Samtliga tillståndshavare förväntas tillsammans med sin personal att delta i utbildningen.

Varje serveringsställe ska utforma en egen alkohol- och drogpolicy. Tillståndsmyndigheten är behjälplig när en sådan policy ska utformas. Av policyn ska bland annat framgå hur överservering, ordningsstörningar och servering till underåriga, ska undvikas.

Uteserveringar

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.

I de fall serveringstillståndet även omfattar uteservering måste mat också kunna serveras där. En uteservering ska också vara fysiskt avgränsad med staket eller liknande. Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas från serveringsstället. Uteserveringen ska ha tillräckligt antal sittplatser.

Om alkoholpolitiska olägenheter befaras på grund av uteservering, kan serveringstiden begränsas. Serveringstider för uteservering bestäms i samarbete med miljöenheten.

Gemensamt serveringsutrymme

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

För gemensamt serveringsutrymme gäller samma regler som för övriga typer av serveringstillstånd.

Villkor vid meddelande av serveringstillstånd

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun när den meddelar tillstånd också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utvidgning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.

Exempel på vad villkoren kan avse:

- Förordnade ordningsvakter efter vissa klockslag eller vid olika typer av evenemang.

- Olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på ett serveringsställe (exempelvis för uteservering).
- Olika serveringstider beroende av typ av evenemang på en idrottsanläggning.
- Antal gäster på serveringsstället.
- Begränsning av servering genom att endast tillåta bordsservering.
- Utbildning för personal vid sen serveringstid, exempelvis Ansvarsfull alkoholservice.
- Särskild säkerhetsutrustning på serveringsstället vid sen serveringstid.