Riktlinjer för serveringstillstånd

I Hudiksvalls- och Nordanstigs kommuner

Hudiksvalls kommun

NORDANSTIGS KOMMUN

Innehåll

Inledning 4

Ansökan om serveringstillstånd (8 kap. 2 §) 4
- Slutet sällskap 5
- Sökandens lämplighet (8 kap. 12 §) 5
- Kunskapskrav 6
- Serveringsansvarig (8 kap. 18 §) 6

Serveringslokaler, kök och matutbud 6
- Serveringslokal (8 kap. 14 §) 6
- Kök och matutbud (8 kap.15 §) 7
- Serveringstider (8 kap. 19 §) 7

Ordning och nykterhet (3 kap. 5 §, 8 kap. 20, 22 och 23 §§§) 8

Alkoholpolitiska olägenheter 8
- Evenemang som vänder sig till ungdomar 8
- Lokaler med ungdomsverksamhet 9
- Lokaler i närhet av skolor, fritidsgårdar och annan ungdomsverksamhet 9
- Restauranger med inriktning mot barnfamiljer och ungdomar 9
- Idrottsevenemang 9
- Lokaler i områden med hög boendekoncentration 9
- Verksamhet med naket inslag 9

Prissättning och marknadsföring av alkoholdrycker (8 kap. 21 § och 7 kap. 1 §) 10

Tillsyn (9 kap. 2 §) 10
- Förebyggande tillsyn 10
- Inre tillsyn 10
- Yttre tillsyn 11

Ansvarsfull alkoholservering och Krogar mot knark 11

Sanktioner 11

Övrigt 12
- Anmälningsskyldighet 12
- Restaurangrapport 12
- Alkohol- och drogpolicy på restaurangen 12
- Avgifter 12

Riktlinjer för serveringstillstånd i Hudiksvalls- och Nordanstigs kommuner

Inledning

Hudiksvall och Nordanstig ska vara attraktiva och levande kommuner där en rik restaurangkultur är ett viktigt inslag.

Alkoholservering ska ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt som tar hänsyn till människors hälsa och trygghet. Alkohollagen är i första hand en social skyddslagstiftning och dess huvudsakliga syfte är att främja folkhälsan genom att begränsa alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar.

I de fall alkoholpolitiska risker (störningar för omgivningen, ungdomshänsyn, restaurangens inriktning m m) ställs mot företagsekonomiska intressen ska de alkoholpolitiska aspekterna väga tyngre och vara avgörande. Det innebär att om alkoholservering kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav i lagen är uppfyllda. Förutsättningar för alkoholservering regleras i alkohollagen (2010:1622).

Kommunen är som tillstånds- och tillsynsmyndighet ansvarig för att handlägga ansökningar om serveringstillstånd samt bedriva tillsyn för att kontrollera att alkohollagens regler efterlevs. I detta dokument anges de riktlinjer och den policy som Hudiksvalls- och Nordanstigs kommuner avser tillämpa vid bedömning av ansökan om serveringstillstånd samt hur tillsyn går till.

Riktlinjerna för serveringstillstånd har sin utgångspunkt i gällande lagstiftning. Syftet med riktlinjerna är att göra det lättare att förutse om en planerad etablering kan beviljas tillstånd, att ansökningar om serveringstillstånd behandlas på ett likvärdigt sätt, bidra till rättssäker, snabb och effektiv tillståndsprövning och en likvärdig, effektiv och samordnad tillsyn.

Ansökan om serveringstillstånd (8 kap. 2 §)

Ansökan om serveringstillstånd kan göras för servering av alkoholdrycker till allmänheten eller till slutet sällskap. Ansökan kan avse servering året runt eller årligen återkommande under viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Ansökan om serveringstillstånd görs skriftligen hos Norrhälsinge Tillståndsenhet. Till ansökan ska bifogas de handlingar som framgår av anvisningar för ansökan (se kommunens hemsida för anvisningar). En ansökan kan inte färdigställas förrän ansökningshandlingarna är kompletta, det vill säga att alla handlingar som behövs har inkommit till kommunen och ansökningsavgiften är betald. Det är sökandens ansvar att se till att handlingarna är kompletta. Sökanden ska också göra en anmälan av serveringsansvariga personer till kommunen. Beslut om serveringstillstånd fattas av alkoholhandläggare på delegation av Norrhälsinge miljö- och räddningsnämnd.

Ansökan ska med hänsyn till den komplicerade handläggningen göras i god tid. Ansökan sänds på remiss till bland annat Polismyndigheten, Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, Räddningstjänsten och Norrhälsinge miljökontor. Vid stadigvarande serveringstillstånd eller ägarbyte ska ansökan inlämnas åtta veckor före det att tillståndet ska börja gälla. Vid tillfällig servering till allmänheten ska ansökan vara kommunen tillhanda senast sex veckor innan tidpunkten för arrangemanget. Vid tillfällig servering till slutet sällskap ska ansökan göras senast fyra veckor innan tillställningen.

Slutet sällskap

Serveringstillstånd kan beviljas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap. Ett slutet sällskap är en i förväg begränsad grupp personer som har ett gemensamt intresse förutom den aktuella tillställningen och som genom inbjudan, medlemskap i förening eller annat villkor avgränsats från allmänheten. Inbjudan som görs via annonsering i media och genom anslag på offentlig plats kan innebära innebär med största sannolikhet att tillställningen är att betrakta som allmän.

Exempel:
En julshow där vem som helst (som uppfyller ålderskravet) får köpa biljett kan aldrig bli ett slutet sällskap även om bara de som köpt biljetter får komma in på showen. Ett slutet sällskap är slutet redan från första början, bara en viss begränsad krets av människor får köpa biljett, om vem som helst kan köpa biljett kan det aldrig bli ett slutet sällskap.

Sökandens lämplighet (8 kap. 12 §)

Servering av alkoholdrycker är en ansvarsfull uppgift. För att få serveringstillstånd måste sökanden uppfylla högt ställda krav på lämplighet. Sökanden ska ha en god personlig och ekonomisk skötsamhet, vara laglydig och kunna uppfylla sina skyldigheter mot det allmänna på ett fullgott sätt. Sökanden ska även på ett trovärdigt sätt kunna redovisa finansieringen av verksamheten. Om den sökande utgörs av en juridisk person riktas lämplighetskraven och prövningen mot de fysiska personer som har ett

betydande inflytande i rörelsen. Prövningen av sökandens lämplighet grundar sig främst på uppgifter från Skatteverket, Kronofogdemyndigheten och Polismyndigheten.

Kunskapskrav

Sökanden ska i samband med ansökan om serveringstillstånd visa att han eller hon har kunskap i alkohollagen. Detta sker genom att avlägga ett kunskapsprov hos kommunen. I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha kunskaper i alkohollagen. I större företag, tillexempel hotell- eller restaurangkedjor, där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i den dagliga driften är det tillräckligt om kunskaper i alkohollagen finns hos de personer som arbetar operativt i ledande ställning. Även den som söker tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap behöver avlägga ett kunskapsprov.

Ett godkänt kunskapsprov är giltigt i fem år. De som har ett stadigvarande serveringstillstånd behöver inte göra om kunskapsprovet så länge tillståndet kvarstår.

Serveringsansvarig (8 kap. 18 §)

Serveringsansvarig person ska anmälas vid ansökan om serveringstillstånd. Tillståndshavaren ska anmäla när en persons serveringsansvar upphör eller när en ny serveringsansvarig person tillkommer. När tillståndshavaren inte är närvarande ansvarar serveringsansvarig för tillsyn över serveringen. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år. Det är tillståndshavarens ansvar att se till att serveringsansvarig är lämplig och har tillräckliga kunskaper i alkohollagen för att sköta arbetsuppgiften.

Serveringslokaler, kök och matutbud

Serveringslokal (8 kap. 14 §)

En serveringslokal ska omfatta ett visst avgränsat och överblickbart utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Den ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering. Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges till gatukök eller liknande miljöer eller restauranger vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar.
Lokaler som används för servering av alkoholdrycker ska vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt.

En uteservering ska vara fysiskt avgränsad från kringliggande område där servering inte får förekomma. Serveringsansvarig personal ska kunna

överblicka och ha tillsyn över serveringen. Avgränsningar mot omkringliggande omgivning ska vara av sådan karaktär att restaurangpersonalen kan trygga att alkoholdrycker inte lämnas till personer utanför uteserveringen eller att andra ordningsproblem uppstår. Om flera tillståndshavare har tillstånd att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme ska varje tillståndshavare svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet.

Kök och matutbud (8 kap.15 §)

För att få ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten krävs att serveringsstället har ett kök i anslutning till serveringslokalen samt att lagad eller på annat sätt tillredd mat tillhandahålls. För att maten ska räknas som lagad eller tillredd ska råvaror på något sätt ha förädlats. Gästerna ska erbjudas ett varierande utbud av maträtter. Det innebär att förrätter, huvudrätter och efterrätter ska finnas fram till klockan 23:00. Därefter får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter så som kalla rätter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. För att få ett stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet till slutet sällskap krävs att tillståndshavaren har ett eget kök för tillredning av mat. Vid varje tillfälle ska den lokal där serveringen äger rum anmälas till kommunen för godkännande. För tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten samt tillfälligt och stadigvarande tillstånd för slutna sällskap ska tillredd mat tillhandahållas. För tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska minst tre olika maträtter tillhandahållas under hela serveringstiden. Vid särskilt tillstånd för provsmakning vid tillverkningsställe, tillfälligt tillstånd för provsmakning vid arrangemang samt tillstånd för pausservering i teater- och konsertlokalsfoajéer krävs ingen matservering.

Serveringstillstånd ska inte medges om enbart enklare rätter så som till exempel smörgåsar, sallader, hamburgare eller varmkorv med bröd erbjuds. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringsställen inte ska kunna komma i fråga för serveringstillstånd.

Serveringstider (8 kap. 19 §)

Enligt alkohollagen är normaltiden för alkoholservering mellan klockan 11:00 och 01:00. Beviljande av serveringstider efter klockan 01:00 ska ske med återhållsamhet. Vid utredning av serveringstiden ska risken för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa beaktas. Yttrande från Polismyndigheten och Norrhälsinge miljö- och räddningsnämnd har stor betydelse när det gäller serveringstidens längd. Restaurangen skall vara tömd på gäster 30 minuter efter serveringstidens slut. Personalen får vara kvar för att städa men ingen alkohol får konsumeras.

Ordning och nykterhet (3 kap. 5 §, 8 kap. 20, 22, 23 §§§)

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett ansvarsfullt sätt. Det innebär bland annat att den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Servering får inte ske till den som inte har fyllt 18 år eller till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Gäster på en restaurang ska inte enbart vara hänvisade till att dricka alkoholdrycker. Därför ska ett tillfredsställande urval av lättdrycker finnas i samma utsträckning som alkoholdrycker så som alkoholfritt vin, drinkar, lättöl och bordsvatten.

Vid beviljande av tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten ska stor restriktivitet gälla för servering av spritdrycker. Vid festivaler tillåts enbart spritdrycker under 5 volymprocent.

Tillståndshavaren eller serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Från ett serveringsställe får inte någon ta ut alkoholdrycker som har serverats i lokalen. På serveringsstället får heller inte någon dricka andra alkoholdrycker än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet.

Alkoholpolitiska olägenheter

Om servering av alkohol på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav i lagen är uppfyllda. Det kan också bli aktuellt att ett serveringstillstånd förenas med olika villkor för att förebygga alkoholpolitiska olägenheter. Vid utredning av ansökan tillmäts synpunkter från miljöförvaltning och Polismyndighet särskilt stor betydelse.

Utifrån Polismyndighetens yttrande kan det tillexempel bli aktuellt med villkor om förordnad ordningsvakt på serveringsstället. Majoriteten av de som har öppettider efter kl.24:00 har villkor om förordnade ordningsvakter på serveringstillståndet.

Även företrädare för socialtjänst, förskole- och skolverksamhet samt annan barn- och ungdomsverksamhet kan tillfrågas om befarade olägenheter.

Evenemang som vänder sig till ungdomar

Hudiksvalls- och Nordanstigs kommuner bedriver ett förebyggande arbete där barn och ungas uppväxtvillkor prioriteras. Det är därför av stor vikt att barn och ungdomar under sin uppväxt erbjuds alkohol- och drogfria

miljöer och aktiviteter. Kommunens/kommunernas grundläggande strävan är att begränsa tillgängligheten av alkohol för barn och ungdomar.

För evenemang som främst vänder sig till ungdomar under 18 år ska serveringstillstånd inte beviljas. För arrangemang som inriktar sig till ungdomar mellan 18 och 25 år ska stor restriktivitet råda.

Lokaler med ungdomsverksamhet

Skolor och fritidsgårdar i Hudiksvall och Nordanstig ska inte beviljas serveringstillstånd. Även för övriga lokaler som i huvudsak nyttjas för barn- och/eller ungdomsverksamhet ska restriktivitet råda för beviljande av serveringstillstånd. Serveringstillstånd kan beviljas då det ingår som en del i en restaurangutbildning.

Lokaler i närhet av skolor, fritidsgårdar och annan ungdomsverksamhet

Stor restriktivitet ska råda för beviljande av serveringstillstånd för serveringsställen som ligger i omedelbar närhet av skolor, fritidsgårdar eller annan barn- eller ungdomsverksamhet.

Restauranger med inriktning mot barnfamiljer och ungdomar

Restauranger vars verksamhet i huvudsak är inriktade på barnfamiljer och ungdomar, till exempel många hamburgerrestauranger, kan inte komma i fråga för serveringstillstånd.

Idrottsevenemang

Idrotten utgör en viktig plattform i folkhälsoarbetet och bör inte sammankopplas med alkoholservering. Stor restriktivitet ska råda för serveringstillstånd samt försäljning av folköl till allmänheten i samband med bedrivande av idrott som huvudaktivitet.

Lokaler i områden med hög boendekoncentration

I områden med hög boendekoncentration ska prövningen av ansökan om tillstånd för alkoholservering särskilt beakta de boendes krav på ostördhet.

Verksamhet med naket inslag

Verksamheter som inte ska medges serveringstillstånd är sexklubbar, arrangemang eller shower med naket inslag, till exempel striptease.

Prissättning och marknadsföring av alkoholdrycker (8 kap. 21 § och 7 kap. 1 §)

Priset på en alkoholdryck får inte sättas lägre än inköpspriset plus skäligt påslag.
Prissättning får heller inte ske så att drycker med högre alkoholhalt främjas. Det innebär att prissättningen per cl inte kan vara längre för en drink med 6 cl spritdryck än för en drink med 4 cl spritdryck.

Marknadsföring av alkoholdrycker ska vara måttfull och får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol. Personal får inte uppmana eller förmå gäster att köpa alkoholdrycker. Marknadsföring får inte rikta sig särskilt till personer som inte fyllt 25 år. Detta innebär att alkoholreklam i samband med ungdomsarrangemang för tillexempel studenter eller gymnasieelever inte får förekomma.

Ett exempel av påträngande och uppmuntrande marknadsföring är begreppet drinkbord och liknande, vilket inte är tillåtet enligt alkohollagen

Tillsyn (9 kap. 2 §)

Kommunen och Polismyndigheten har tillsynsansvar över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker.

Tillståndshavaren är skyldig att lämna tillsynsmyndigheten tillträde till serveringsställets lokaler och tillhandahålla handlingar som rör verksamheten. Tillsynen bedrivs på tre olika nivåer; förebyggande, inre och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn

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

Inre tillsyn

Med inre tillsyn avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter som till exempel Skatteverket och Polisen. Syftet med den inre tillsynen är att kontrollera att tillståndshavaren fortfarande är lämplig att inneha serveringstillstånd. Kravet på skötsamhet och personlig lämplighet som gör att serveringstillstånd kan bifallas kvarstår efter att tillståndet beviljats och under hela tiden serveringstillståndet är giltigt. Restaurangernas försäljning följs upp genom restaurangrapporten.

Yttre tillsyn

En yttre tillsyn är den tillsyn som sker vid restaurangen och utförs kontinuerligt av kommunens alkoholhandläggare och restauranginspektörer. Kommunens målsättning är att varje restaurang med serveringstillstånd ska besökas minst en gång per år. De serveringsställen som har en ungdomlig publik eller där risken finns att alkoholpolitiska olägenheter (störningar, ordning och nykterhet m m) uppstår, besöks oftare.
Tillsynen innebär en kontroll av att restaurangens alkoholservering sker i enlighet med det utfärdade tillståndet och att den inte bryter mot gällande lagstiftning. Bedömning av ordningsläget i och utanför restaurangen, graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till minderåriga inte bedrivs är viktiga delar av den yttre tillsynen.

Tillsynen omfattar även kontroll av marknadsföring av alkoholdrycker, matutbud, tillgång av lättdrycker, ekonomisk skötsamhet samt förekomster av illegal alkohol och narkotika. Tillsyn sker regelbundet tillsammans med andra myndigheter så som polisen, Skatteverket, räddningstjänsten och miljökontoret.

Ansvarsfull alkoholservering och Krogar mot knark

Sedan ett antal år tillbaka samarbetar Norrhälsinge tillståndsenhet med kommunerna i Hälsingland, Polismyndigheten i Gävleborgs län samt krögare i metoden Ansvarsfull alkoholservering och Krogar mot Knark.

Båda metoderna vilar på tre ben; samverkan mellan myndigheter och krogbransch, utbildning för krögare, krogpersonal och ordningsvakter samt tillsyn. Metoderna syftar till att minska det krogrelaterade våldet, minska överservering och risken att minderåriga får tillgång till alkohol på krogen samt minska och försvåra användandet av narkotika i krogmiljö.

Sanktioner

Om tillståndshavare inte uppfyller de krav som gällde när tillståndet meddelades eller inte följer de bestämmelser som gäller för servering enligt alkohollagen eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av samma lag, får kommunen meddela tillståndshavaren en erinran. I allvarligare fall eller vid upprepade överträdelser kan en varning eller återkallelse av tillståndet bli aktuellt.

Övrigt

Anmälningsskyldighet

Den som har serveringstillstånd ska anmäla betydande förändringar i verksamheten till kommunen. Anmälan ska göras om verksamheten läggs ned eller om det sker ett avbrott, om verksamheten förändras till sin omfattning samt vid betydande förändringar av ägarförhållandena.

Restaurangrapport

Varje år ska uppgifter om restaurangens omsättning redovisas till Folkhälsomyndigheten. Detta sker genom inlämnande av en restaurangrapport eller registrering via Internet senast 1 mars varje år.

Den omsättning som redovisas i restaurangrapporten ligger till grund för beräkning av kommunens tillsynsavgift (beloppen finns på kommunernas hemsida). För den som inte lämnar in restaurangrapporten i tid tas en påminnelseavgift ut i två steg. Om rapporten inte inkommer debiteras man den högsta tillsynsavgiften.

Alkohol- och drogpolicy på restaurangen

För att underlätta arbetet med alkoholservering på en restaurang kan en restaurangägare tillsammans med sin personal utforma en alkohol- och drogpolicy. Den kan gälla både gäster och anställda. En tydlig gästpolicy underlättar för den anställde i de fall diskussioner med gäster uppstår. I en policy kan man tillexempel påtala att onyktra gäster avvisas, att minderåriga inte serveras alkohol samt att hot och våld mot personal och gäster medför avvisning och/eller polisanmälan.

En policy som vänder sig till anställda kan tillexempel påtala att den anställde inte får dricka alkohol under arbetstid, inte använda narkotika eller att efterfester på arbetsplatsen inte är tillåtna.

Avgifter

Kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut en avgift för prövning av ansökan av serveringstillstånd och för tillsyn av serveringstillstånd. Avgiftssystemet består av tre delar, ansökningsavgift, anmälningsavgift och tillsynsavgift. Ansökningsavgiften ska betalas i samband med ansökan. Handläggning av ansökan påbörjas när avgiften är betald. En anmälningsavgift tas ut vid anmälan av ölförsäljning eller anmälan om cateringlokal. Tillsynsavgiften ska täcka kostnaderna som kommunen har när det gäller tillsyn av restauranger och butiker. Tillsynsavgiften för serveringstillstånd består av två delar, en fast och en rörlig avgift. Den rörliga avgiften baseras på omsättningen av alkohol. Tillsynsavgiften

faktureras en gång per år. För mer information om gällande avgifter kontakta Norrhälsinge Tillståndsenhet.