

Kalmar kommuns riktlinjer för alkoholserveringstillstånd

Antagna av kommunfullmäktige den 31 oktober 2011, § 200

Reviderade av kommunfullmäktige den 27 maj 2013, § 97



Innehåll

1	INLEDNING	2
1.1	Tidigare riktlinjer	2
1.2	Ny alkohollag (2010:1622)	2
1.3	Förändringar i alkohollagen	2
1.4	Alkohollagen och kommunala riktlinjer	5
1.5	Ansökan om alkoholserveringstillstånd	6
1.6	Allmänna förutsättningar för alkoholserveringstillstånd	6
2	RIKTLINJER FÖR KALMAR KOMMUN AVSEENDE;	8
2.1	Ansvarsfull alkoholservering	8
2.2	Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa	8
2.3	Återhållsam alkoholservering	9
2.4	Serveringslokal och matutbud	9
2.5	Serveringstider	9
2.6	Uteservering	11
2.7	Ungdomsmiljöer och musikevenemang	11
2.8	Olaga diskriminering i samband med restaurangbesök	11
2.9	Tillfälliga tillstånd för alkoholservering	12
2.10	Tillsyn	13
2.11	Restaurangrapporter	13
2.12	Påföljder m.m.	14
2.13	Tillsynsavgifter	14
2.14	Handläggningstider m.m.	15

1 INLEDNING

Kalmar kommuns tillståndsenhet handlägger ärenden som gäller serveringstillstånd. Tillståndsenheten har även tillsyn över de restauranger som fått serveringstillstånd. Alkohollagen är den lagstiftning som reglerar vad som krävs för att få sälja alkohol. Lagen är en social skyddslag och har till främsta syfte att begränsa alkoholens skadeverkningar. Alkoholpolitisk hänsyn har enligt lagen företräde framför näringspolitisk. Lagen begränsar också tillgängligheten bland annat genom att endast sådana serveringsställen som uppfyller de i lagen högt ställda kraven beträffande kök och mathållning ska kunna komma ifråga för alkoholservering. Tillståndshavaren ges ansvaret att inom vissa i lagen och tillståndet givna ramar själv få utforma sin verksamhet. Kommunens uppgift är att vägleda tillståndshavaren och kontrollera att reglerna följs. Servering av alkoholdrycker får endast ske i sådan omfattning och i sådana former att skador eller brister i ordning och nykterhet på serveringsstället inte uppstår och som ett särskilt skydd för ungdomen finns åldersgränser.

Tillståndsenheten vill bidra till att restaurangerna i Kalmar ska vara trevliga mötesplatser där alkoholen serveras under ansvarsfulla former. Detta tror vi oss kunna uppnå genom arbetsmetoderna ”Ansvarsfull alkoholservering” och ”Krogar mot knark” där samverkan med restaurangbranschen, utbildning av serveringspersonal och förstärkt tillsyn är nyckelbegrepp.

1.1 Tidigare riktlinjer

Kalmar kommun har sedan 18 december 1995 haft riktlinjer för alkoholserveringstillstånd som ett komplement till bestämmelserna i alkohollagen (1994:1738).

1.2 Ny alkohollag (2010:1622)

Riksdagen beslutade den 1 december 2010 att anta regeringens förslag till ny alkohollag (2010:1622). Den nya alkohollagen trädde i kraft den 1 januari 2011.

1.3 Förändringar i alkohollagen

I den nya alkohollagen finns bestämmelser om att kommunerna ska tillhandahålla information om vad som gäller enligt lagen och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen. Kommunerna ska också upprätta en särskild tillsynsplan för efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker. Planen ska ges in till länsstyrelsen.

För att serveringstillstånd ska medges för servering till allmänheten året runt eller under viss tid krävs enligt den nya lagen att serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller ”lagad eller på annat sätt tillredd” mat. Den förändring som har gjorts i lagtexten syftar till att möjliggöra även för exempelvis vegetariska restauranger och restauranger med mat från andra delar av världen att få serveringstillstånd. Att maten ska vara ”lagad eller tillredd” innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats.

Restaurangen ska också ha ett tillräckligt antal sittplatser inom restaurangområdet, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen.

En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard.

Tillståndshavaren ska kunna tillhandahålla ett varierat utbud av maträtter, d.v.s. mat som har tillagats eller tillretts för att kunna utgöra en del av en måltid. Ett flertal såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas. För servering efter kl. 23.00 får mat utbudet begränsas till ett enklare utbud, såsom kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn. Tidigare gällande krav på lokalen bibehålls.

Matsservering är även i fortsättningen ett grundläggande krav för serveringstillstånd. Det är enligt den nya alkohollagen den allmänna standarden, såväl på maten som såväl på miljön, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd. Ett kök som möjliggör att ett varierat utbud av maträtter kan tillhandahållas ska finnas i anslutning till serveringslokalen. Ny matlagningsteknik, som till exempel sous-vide-teknik, ska inte vara ett hinder för en restaurang att få serveringstillstånd. Utrustningen måste dock hålla en viss standard. Som exempel anges att vanliga lägenhetspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter fortfarande inte anses vara tillräcklig utrustning (prop. 2009/10:125 s. 103 f.)

För att få serveringstillstånd enligt den nya lagen ska den sökande genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter.

Enligt den nya lagen får endast den som är anställd av tillståndshavaren eller inhyrd av bemanningsföretag anlitas som kök- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Undantag gäller för ordningsvakter som är förordnade enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter och i vissa fall restaurangskoleelever.

Någon åldersgräns för serveringsansvarig fanns inte tidigare. Enligt den nya alkohollagen ska den som är serveringsansvarig ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Det ska noteras att åldersgränsen avser serveringsansvariga personer och inte serveringspersonal i allmänhet.

Definitioner av alkoholdrycker förtydligas i den nya alkohollagen. Begreppet vin förbehålls en dryck som har framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Som vin ska även räknas vin som i framställningen har tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som inte överstiger 22 volymprocent. Drycker som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar får benämningen andra jästa alkoholdrycker. Öl är en jäst dryck som framställts med torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne. Begreppet folköl införs som beteckning för öl med en alkoholstyrka som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent. Definitionerna av spritdryck och starköl behålls oförändrade.

Tillstånd kan enligt den nya lagen ges för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ska, då ett sådant tillstånd meddelats, svara för att ordning och nykterhet samt vad som i övrigt gäller enligt lagen, iaktas under den tid han eller hon bedriver servering.

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

Ett cateringföretag som bedriver verksamhet för slutna sällskap kan få stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls och godkänns av kommunen. Med catering menas här servering av färdiglagad mat och av alkoholdrycker på beställning av slutna sällskap som sker antingen i för tillfället förhyrd lokal eller i hemmet. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd. Dock behöver företaget inte ha ett kök och tillagningsställe i varje kommun där de söker tillstånd. Samma villkor beträffande matutbud och eget kök som gäller restauranger gäller för cateringföretag. Syftet med denna nya regel är att cateringföretag inte längre ska behöva söka tillstånd vid varje serveringstillfälle, utan kunna erhålla ett stadigvarande tillstånd för servering till slutna sällskap.

I den nya lagen anges att rumsservering är tillåten för hotell som i sina lokaler har restaurangverksamhet med serveringstillstånd. På sådana hotell får även servering från minibar på hotellrum ske. Frågan om rumsservering har överhuvudtaget inte reglerats i alkohollagen tidigare. Rumsserveringen begränsas inte av de tider som anges i serveringstillståndet för restaurangen. Det ankommer på hotellet självt att reglera när sådan service kan erbjudas. Det förutsätts även att tillredd mat kan tillhandahållas.

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna verksamheten. Avsikten är att göra det lagligt att kunna servera restaurangens egenhändigt kryddade snaps till julbord eller liknande tillställningar.

Enligt den nya alkohollagen är det tillåtet att arrangera provsmakning av alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten, under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser av samt den lokal där provsmakningen ska äga rum eller de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhållit ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas. Om arrangören har ett serveringstillstånd, som omfattar de alkoholdrycker som kommer att erbjudas provsmakning av och den lokal där mässan arrangeras, ska anmälan göras till kommunen innan arrangemanget äger rum. Alkoholagens krav på matsservering gäller inte vid provsmakning.

Bestämmelsen om att en serveringslokal ska vara lämplig för sitt ändamål från brandsäkerhetssynpunkt utsträcks till att omfatta även lokal som används för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd.

En ny typ av påföljd för innehav av serveringstillstånd, erinran, införs i den nya alkohollagen. Erinran eller varning ska enligt den nya lagen vara ett förstahandsalternativ vid överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen. I allvarigare fall ska dock återkallelse kunna ske utan föregående varning.

1.4 Alkohollagen och kommunala riktlinjer

Spritdryck, vin, andra jästa alkoholdrycker eller starköl får inte säljas om det inte föreligger rätt till det enligt alkohollagen och det krävs tillstånd för försäljning av dessa drycker. Med försäljning förstås varje form av tillhandahållande av dryck mot ersättning. Försäljning till konsument benämns detaljhandel eller, om den sker för förtäring på stället, servering. Annan försäljning benämns partihandel. Med begreppet ”lämna ut” avses tillhandahållande av alkohol vid försäljning.

Tillstånd till servering av spritdrycker, vin, andra jästa alkoholdrycker och starköl meddelas av den kommun där serveringsstället är beläget. Ansökan om serveringstillstånd görs skriftligen hos kommunen. Tillståndsprövningen inom alkoholområdet ska baseras på objektiva, tydliga i lag, förordning eller myndighetsföreskrifter fastställda kriterier. Kommunerna ska, inom alkohollagens ram, utforma alkoholpolitiska program med riktlinjer för tillståndsgivning. Riktlinjerna ska vara väl genomarbetade och med lagstiftningen överensstämmande.

I dessa bör även anges vilka allmänna kriterier som kommunen avser tillämpa vid bedömningen om en servering kan orsaka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Detta underlag ska ge den sökanden en vägledning om vad kommunen prövar i en ansökan. Ett avslag på en ansökan måste alltid motiveras utifrån de kriterier som anges i alkohollagen, d.v.s. antingen med hänvisning till sökandens lämplighet, serveringslokalens beskaffenhet eller med hänsyn till att den tilltänkta serveringen kan

orsaka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet. Kalmar kommuns riktlinjer för serveringstillstånd tar särskilt fasta på vad som ska gälla beträffande ansvarsfull alkoholserving, risken för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, återhållsam alkoholserving, serveringslokal och matutbud, serveringstider, uteserveringar, ungdomsmiljöer och musikevenemang, olaga diskriminering i samband med restaurangbesök, tillfälliga tillstånd, tillsyn, restaurangrapporter, påföljder, tillsynsavgifter och handläggningstider.

1.5 Ansökan om alkoholservingstillstånd

Ansökan om tillstånd görs på särskild utformad ansökningsblankett vilken kan hämtas hos eller rekvideras från alkoholhandläggarna. Blanketten finns även tillgänglig på kommunens hemsida, www.kalmar.se. Till ansökan ska bifogas de handlingar som enligt anvisningarna krävs. Ett tillståndsärende avgörs inte förrän ansökningshandlingarna är kompletta och ansökningsavgiften är betald. Det är sökandens ansvar att tillse att handlingarna är fullständiga. Ansökan ska med hänsyn till den omfattande handläggningen göras i god tid. Vid nyansökan eller ägarbyte ska ansökan inlämnas senast två månader före det att tillståndet ska börja gälla. Gäller tillståndet tillfällig alkoholserving till allmänheten ska ansökan vara alkoholhandläggaren tillhanda senast sex veckor innan beslut ska börja gälla. Vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap, ska denna vara alkoholhandläggaren tillhanda 14 arbetsdagar innan beslut ska börja gälla.

1.6 Allmänna förutsättningar för alkoholservingstillstånd

Socialnämnden ansvarar på uppdrag av kommunfullmäktige för tillämpningen av alkohollagen och har uppdragit åt socialförvaltningen att handlägga ansökningar, utföra tillsyn samt besluta i ärenden enligt delegation.

Innan beslut om serveringstillstånd tas, måste polismyndigheten yttra sig om den sökandens vandel samt om alkoholpolitiska olägenheter kan tänkas uppstå ur t.ex. ordnings- och trafiksynpunkt. Samhällsbyggnadskontoret är också en remissinstans som yttrar sig över att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard. De ska även yttra sig över risk för störningar bland närboende. Brandkåren ska yttra sig över att lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt när det gäller stadigvarande serveringstillstånd för serveringsställen som ska användas för servering till allmänheten eller slutna sällskap.

Den ekonomiska prövningen är ett viktigt inslag i prövning om serveringstillstånd. Yttranden begärs in från Skatteverket och eventuellt kronofogdemyndigheten. Ekonomisk misskötsamhet är skäl för avslag. Oseriösa tillståndshavare kan skaffa sig konkurrensfördelar gentemot seriösa och dessutom agera mindre noggrant när det gäller övriga regler för alkoholservice.

Alkohollagen ställer krav på att den som söker serveringstillstånd ska ha kunskaper om alkohollagen. Den som ansöker om tillstånd för service eller provsmakning ska göra ett kunskapsprov som är framtaget av Statens folkhälsoinstitut.

Alkoholservicestillstånd lämnas under förutsättning att alkohollagens krav är uppfyllda.

2 RIKTLINJER FÖR KALMAR KOMMUN

2.1 Ansvarsfull alkoholservering

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning och ställer krav på att tillståndshavaren han/hon ser till att konsumtionen av alkohol sker under ordnade former.

- Kalmar kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbranschen och berörda myndigheter verka för en bra restaurangmiljö som präglas av en ansvarsfull alkoholhantering, d.v.s. ingen överservering eller servering till minderåriga.
- Kalmar kommun erbjuder årligen tillståndshavare och serveringspersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholservering och Krogar mot knark.
- Kalmar kommun ska verka för att varje serveringsställe tar fram ett alkoholpolicyprogram som bygger på en ansvarsfull servering.
- Kalmar kommun ska verka för att skapa ”krögarträffar” mellan berörda myndigheter och restaurangbranschen.
- Kalmar kommun ska verka för att en effektiv tillsyn bedrivs i samverkan med andra myndigheter för att följa upp att alkohollagens bestämmelser följs.

2.2 Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa

Kalmar kommun ska vid ansökan om serveringstillstånd, etablering av ett serveringsställe eller förändringar av ett serveringsställe exempelvis genom utökad serveringstid eller ändrad verksamhetsinriktning, bedöma om risken för olägenheter kan uppstå. Vid tillståndsprövningen utgår bedömningen utifrån inskickade ansökningshandlingar, yttranden från remissinstanser, framför allt polismyndigheten och samhällsbyggnadskontoret, samt den kunskap som tillståndsmyndigheten har förvärvat om det aktuella området, sökanden och/eller serveringsstället.

Exempel på olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan vara:

- De ansökningar där polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- De ansökningar där samhällsbyggnadskontoret avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället.
- De fall där kommunen har kännedom om missförhållanden på serveringsstället eller angående den sökandes lämplighet.
- Ansökningar i områden där nya/ytterligare serveringsställen befaras orsaka alkoholpolitiska olägenheter. Kommunen ska särskilt beakta närhet till skolor, ungdoms- och fritidsgårdar eller områden där många ungdomar brukar samlas.

Om en eller flera av ovanstående faktorer föreligger, kan serveringstillstånd vägras även om alkohollagens övriga krav är uppfyllda. Att det föreligger risk för bullerstörningar vid en restaurangetablering, behöver inte alltid innebära att en ansökan avslås. Ett alternativ är att serveringstiden begränsas eller att tillståndet förenas med vissa villkor.

2.3 Återhållsam alkoholservering

Det är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholservering att servera helflaskor spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande.

- Om servering av t.ex. helrör spritdrycker förekommer, får alkoholdrycker-na endast serveras genom sedvanlig bordsservering, vilket innebär att självservering eller självtagning inte får förekomma. Serveringspersonalen serverar drycken i gästernas glas och lämnar inte kvar drycken vid gästernas bord.

2.4 Serveringslokal och matutbud

Ett serveringsställe med serveringstillstånd stadigvarande till allmänheten eller under viss tid ska ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla ”lagad eller på annat sätt tillredd mat”. Serveringsstället ska också ha ett tillräckligt antal sittplatser, en överblickbar serveringsyta och en god standard på den allmänna utrustningen.

- Ett varierat utbud av maträtter, d.v.s. mat som har tillagats eller tillretts för att utgöra en del av en måltid ska tillhandahållas. Ett flertal såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska kunna erbjudas.
- Under sen kvällstid, efter kl. 23.00, får matutbudet begränsas till ett enklare utbud, såsom kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn.

Brandkåren prövar om serveringslokalen är lämplig för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Samhällsbyggnadskontoret ger underlag till socialförvaltningen om att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokalen och utrustningen håller en viss standard.

2.5 Serveringstider

Enligt alkohollagen får alkoholservering påbörjas tidigast kl. 11.00 och ska normalt avslutas kl. 01.00. Kommunen får dock förordna om andra tider. Det innebär att det går att i enskilda fall besluta om utvidgade eller mera begränsade serveringstider. För att få en utökad serveringstid måste tillståndshavaren ansöka om detta hos Kalmar kommuns tillstånds-enhet, som i handläggningen av ärendet inhämtar yttrande från polismyndighet och samhällsbyggnadskontoret. Dessa myndigheters yttrande om befarade ordningsstörningar, risk för störningar av närboende m.m. tillmäts stor betydelse och läggs till den individuella

och samlade bedömningen, som tillståndsenheten har att göra. I denna bedömning ska även vägas in restaurangens inriktning. Den inriktning som en tillståndshavare väljer och den profil som skapas för verksamheten, är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och kring restaurangen.

Kalmar kommun beviljar inte serveringstid före kl. 11.00 eller efter kl. 03.00.

För serveringstid till kl. 01.00 se under rubriken ”1.6 Allmänna förutsättningar för serveringstillstånd”.

För serveringstid till kl. 02.00 ska krav för serveringstid till kl. 01.00 vara uppfyllda samt följande;

- Tillståndshavare/serveringsansvarig person ska ha genomgått kursen ”Ansvarsfull alkoholservice”.
- Att verksamheten inte haft några anmärkningar under det senaste året.
- Särskild risk för att närboende störs genom buller eller andra ordningsstörningar ska inte finnas.
- Samhällsbyggnadskontoret ska ha bedömt att risk för störningar av närboende inte finns.
- Polismyndigheten ska ha bedömt att risk för ordningsstörningar inte finns.
- Beslut om öppethållande till kl. 02.00 förenas med villkor om förordnade ordningsvakter. Villkoret sätts i samråd med polismyndigheten.
- Vid anlitan av extern klubbarrangör/festfixare ska detta anmälas till tillståndsenheten i förväg.
- Restaurangen ska ha en tydlig och skriftlig drog- och säkerhetspolicy.
- En utökad serveringstid innebär att serveringsstället kommer att få mer tillsyn från myndigheten, såväl inre som yttre.
- Den utökade tiden beviljas i första hand tillfälligt under ett år. Om inga olägenheter uppstår kan denna, efter ansökan om förnyad prövning, permanentas och gälla året runt.

För serveringstid till kl. 03.00 ska krav för serveringstid till kl. 02.00 vara uppfyllda samt följande;

- Utökad serveringstid till kl. 03.00 gäller restauranger som har tillstånd för offentlig tillställning/danstillstånd.
- Beslut om öppethållande till kl. 03.00 förenas med villkor om förordnade ordningsvakter. Villkoret sätts i samråd med polismyndigheten.
- Den utökade tiden beviljas i första hand tillfälligt under ett år. Om inga olägenheter uppstår kan denna, efter ansökan om förnyad prövning, permanentas och gälla året runt. Serveringstid till kl. 03.00 beviljas endast fredagar, lördagar, helgafnar samt juldagen.

2.6 Uteservering

Uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler gäller som vid annan alkoholservering. Vid fall av alkoholpolitiska olägenheter på grund av uteserveringen eller risk för störningar av närboende, kan serveringstiden för denna begränsas. Serveringen utomhus är ingen olägenhet i sig, utan ytterligare störningar krävs som motivering för begränsad serveringstid.

Följande krav gäller för att erhålla tillstånd till uteservering;

- Uteserveringen utgörs till största delen av sittplatser vid bord och är på en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen. På vilket sätt avgränsningen ska göras kan bedömas i det enskilda fallet, gärna tillsammans med tillståndsenheten.
- Det ska för gästerna tydligt framgå vad som är serveringsyta och därmed var gästerna får vistas med alkoholdrycker.
- Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse av kommunen eller av privat värd, för gatumark behövs även polisens tillstånd.
- Serveringen ska kunna överblickas för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Lagad eller tillredd mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Efter kl. 23.00 får matutbudet begränsas till ett enklare utbud.

2.7 Ungdomsmiljöer och musikevenemang

Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med musikevenemang t.ex. konserter som riktar sig till främst ungdomar. I de fall servering är aktuell på nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att beslutet förenas med lämpliga föreskrifter om hur serveringen ska bedrivas. Villkor om förordnande av ordningsvakter, åldersgräns och dylikt tillämpas när det anses särskilt påkallat för att upprätthålla alkohollagens krav på ordning och nykterhet eller till skydd för ungdomar.

2.8 Olaga diskriminering i samband med restaurangbesök

Om en tillståndshavare i sin restaurangverksamhet, eller anställda i denna verksamhet, fälls till ansvar för olaga diskriminering kan detta leda till att serveringstillståndet ifrågasätts. Brottet har anknytning till restaurangrörelsen och bedöms därför allvarligt vid prövning av tillståndshavarens lämplighet att innehålla serveringstillstånd.

Alkohollagen ger inte utrymme för riktlinjer avseende olaga diskriminering, exempelvis genom upprättande av villkor, som syftar till att förmå tillståndshavare att vidta åtgärder mot olaga diskriminering.

2.9 Tillfälliga tillstånd för alkoholservice

Tillståndsgivning till tillfällig alkoholservice bör vara restriktiv. Den restriktiva tillståndsgivningen bör tillämpas med hänsyn till etablerade restaurangers ekonomiska förutsättningar och konkurrens på lika villkor. Tillfälliga serveringstillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod och kan avse service till allmänheten eller till slutna sällskap. Tillfällig service förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet.

- Tillfälliga tillstånd för alkoholservice ges högst 10 gånger per år eller för en sammanhängande period av maximalt två månader. Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig service och då krävs stadigvarande tillstånd.
- I de fall alkoholservice är aktuell på nöjesplatser är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att beslutet förenas med lämpliga villkor hur serveringen ska beskrivas.

Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten;

- Alkoholservicen ska ingå i ett evenemang som är ansvarsfullt. Det ska vara stor återhållsamhet när det gäller serveringstillstånd i samband med evenemang som i huvudsak vänder sig till en ungdomlig publik.
- Sökanden ska uppfylla alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.
- Risk för olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa får inte föreligga.
- Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse/lokalupplåtelse.
- Tillredd eller lagad mat ska kunna tillhandahållas.
- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad och tillräckligt antal sittplatser finnas vid bord.
- Tillstånd till service av spritdrycker ges bara undantagsvis.
- Betyggande tillsyn över servicen ska garanteras. Bedömningen av antalet ordningsvakter sker i samråd med polismyndigheten.
- Service av alkoholdrycker ska avslutas senast kl. 01.00 om det inte ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare sluttid för servicens bedrivande.

Följande krav gäller för att erhålla tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap;

- Slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i en förening, företag eller annat sammanhang utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras.
- Medlemskap ska inte kunna lösas i entrén eller på annat sätt samma dag.
- Arrangören ska i förväg kunna ange vilka personer som vid tillfället ska delta.
- Sökanden ska uppfylla alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.
- Förening eller sammankomsten ska ha en tillfredställande organisation, namn, stadgar samt en verksamhet som kan bedömas som bestående.
- Lagad eller tillredd mat ska tillhandahållas.
- Service medges under normaltid kl. 11.00 – 01.00.

2.10 Tillsyn

Folkhälsoinstitutet utövar central tillsyn över efterlevnaden av alkohollagen och kan meddela allmänna råd till vägledning för tillämpning av lagen. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ske också hjälpa kommunerna med råd för deras verksamhet. Den omedelbara tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om servering av spritdrycker, vin, andra jästa alkoholdrycker och starköl utövas av kommunen och av polismyndigheten. Kommunen och polismyndigheten utövar också tillsyn över servering av och detaljhandel med öl. För tillsynen ska det finnas en fastställd tillsynsplan. Kalmar kommuns socialnämnd har fattat beslut över den kommunala tillsynen i Kalmar.

Tillsynen ska bedrivas som förebyggande-, inre-, yttre- och samordnad tillsyn.

- Förebyggande tillsyn ska bedrivas genom informations- och utbildningsinsatser såsom utbildning i Ansvarsfull alkoholservering och Narkotika på krogen, informationsmöten med branschen samt nätverksmöten mellan myndigheter och branschen.
- Inre tillsyn avser kontroll av uppgifter från olika myndigheter, främst i frågor av ekonomisk art, men även rapporter angående tillståndshavarens vandel och utförda restauranginspektioner från andra myndigheter. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande bevakning av serveringsställets marknadsföring i annonser och dylikt.
- Yttre tillsyn ska bedrivas genom kontrollbesök på serveringsstället. Kontroll sker av hur verksamheten bedrivs avseende ordning, nykterhet och att serveringen inte sker till underåriga och/eller märkbart påverkade personer. Förekomsten av tillredd mat och att serveringsansvarig person finns på plats kontrolleras också. Vidare ser man till att försäljningen sker i enlighet med tillståndet och tillståndsbeviset.
- Samordnad tillsyn bör ske vid 2-3 tillfällen per år. Det kan gälla tillsyn av serveringsställen där det finns klagomål vad gäller ordning eller om det finns skäl att kontrollera bokföring och redovisning, kök, brand etc. Vid samordnad tillsyn kan ett fördjupat tillsynsarbete ske av kommunen tillsammans med polis, Skatteverket, samhällsbyggnadskontoret, Brandkåren och länsstyrelsen.

(Se vidare av socialnämnden beslutad tillsynsplan.)

2.11 Restaurangrapporter

Den som enligt alkohollagen har stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker, vin, andra jästa alkoholdrycker eller starköl ska varje år lämna uppgifter enligt vad som anges i FHIFS 2010:5. Uppgifterna avser perioden 1 januari – 31 december och ska vara registrerade, hos den kommun där serveringsstället finns, senast den 1 mars påföljande år.

Inkommer inte restaurangrapporten i tid från tillståndshavaren kan extra tillsynsavgift uttas. Detta beroende på att tillsynsärende måste öppnas och därmed ökar arbetsbelastning för tillståndsenheten.

2.12 Påföljder m.m.

En ny typ av påföljd för innehavare av serveringstillstånd, erinran har införts i den nya alkohollagen. Erinran eller varning ska enligt den nya lagen vara ett förstahandsalternativ vid överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen. I allvarigare fall ska dock återkallelse kunna ske utan föregående varning. Det bör framhållas att avsikten inte är att försvåra erforderliga ingripanden genom återkallelse. Genom utdelande av erinran eller varning ger man emellertid tillståndshavaren möjlighet att rätta till påtalade missförhållanden gör att undgå återkallelse. Självfallet är det viktigt att den som erhållit en påföljd hålls under uppsikt och att åtgärden dokumenteras.

Beträffande användning av påföljder bör följande gälla:

- Erinran ska användas vid lindriga förseelser. Därmed är inte avsikten att varje förseelse ska medföra påföljd, det kan ju röra sig om missförstånd eller av andra skäl te sig som ursäktligt.
- Varning bör komma i fråga som en påföljd vid överträdelser som är allvarliga, dock inte i sådan grad att en återkallelse ter sig nödvändig.
- Det kan röra sig om brister i ekonomiskt hänseende eller personlig lämplighet, servering av underårig samt upprepade förseelser av i och för sig lindrig art. Om någon har erhållit flera erinringar, särskilt om de avser samma typ av förseelse, bör varning tillgripas vid ett upprepande.

Om en tillståndshavare tidigare har tilldelats en eller flera varningar och gör sig skyldig till en ny förseelse som inte endast är bagatellartad eller underlåter att rätta till missförhållande som föranlett varning bör man överväga att dra in tillståndet. Vid bedömningen bör man ta hänsyn till varningens eller varningarnas art samt vilken tid som förflutit mellan de olika händelser som föranlett denna eller dessa samt den aktuella förseelsen. Även med en ordning där påföljden kan trappas upp succesivt är det uppenbart att det finns tillfällen då återkallelse måste ske utan föregående varning. Exempel på sådana fall är allvarlig ekonomisk misskötsamhet, att tillståndshavaren gjort sig skyldig till brott som gör honom/henne olämplig, att det förekommer brottslig verksamhet i eller i anknytning till serveringsstället med tillståndshavarens vetskap och utan att han/hon ingripit eller det visar sig att mer än tillfällig servering av underårig eller upprepade fall av ordningsstörningar har förekommit.

2.13 Tillsynsavgifter

Kommunen har rätt att ta ut avgifter för sin tillsyn över serveringsställen med alkohol. Kommunens avgiftsuttag ska baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen.

Självkostnadsprincipen innebär att en kommun inte får ta ut avgifter till sådana belopp att de tillför kommen en vinst. Syftet med principen är att hindra kommunen från att utnyttja den monopolsituation som den ofta befinner sig i. Klara överuttag som inte inom rimlig tid balanseras med underskott eller på annat sätt, medför i princip återbetalningsskyldighet.

Likställighetsprincipen innebär vid fördelning av avgifter att lika avgift ska utgå för lika prestation eller att kommunmedlemmar som befinner sig i motsvarande läge ska betala samma avgifter.

2.14 Handläggningstider m.m.

Normal handläggningstid för stadigvarande serveringstillstånd är cirka 6-8 veckor. För tillfälliga tillstånd till allmänheten är tiden 4-6 veckor. För tillfälliga tillstånd till slutet sällskap är tiden 10-14 arbetsdagar. Tiden kan variera beroende på socialnämndens sammanträdesdatum, de remisser som inkommer samt ofullständig ansökan. Handläggningen påbörjas efter att ansökningsavgiften är betald och ansökan i de närmaste är komplett.

Av förvaltningslagen framgår bl.a. att varje ärende ska handläggas så enkelt, snabbt och billigt som möjligt, utan att säkerheten eftersätts. Detta innebär att någon garanti inte kan lämnas, men en kvalitetsdeklaration är ändå att ansökningar ska behandlas inom ovan nämnda tid. Erfarenheten har visat att beslut om avslag och återkallelser ibland tar något längre tid. Det är viktigt att poängtera att rättssäkerheten är viktigare än tidsaspekten och varje nyansökan och tillsynsärende ska utredas som dess beskaffenhet kräver. Myndigheten är skyldig att lämna råd och stöd och att hålla öppet minst två timmar varje dag för att kunna ta emot och lämna ut handlingar och uppgifter.

Enligt 5 § alkoholförordningen framgår det ” att 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 höst 4 månader. Sökanden ska informeras om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen gått ut. Ett beslut att förlänga handläggningstiden får ej överklagas”.

Vill du veta mer, kontakta gärna någon av alkoholhandläggarna i Kalmar kommun:

Besöksadress: Skeppsbrogatan 55, Kalmar
Postadress: Box 834, 391 28 Kalmar
Telefon: 0480-45 00 00 vx
E-postadress: social@kalmar.se