

<b>Styrdokument</b>
Dokumenttyp: Riktlinje
Beslutat av: Kommunfullmäktige
Fastställsedatum: 2024-10-17
Ansvarig: Miljöchef
Revideras: Vid behov
Följs upp: Vid behov

# Riktlinjer för alkoholservering

Dnr: BMGT.2024.14  
2024-05-22

Börjar gälla 1 januari 2025

# Innehållsförteckning

Bakgrund .....	4
1 Riktlinjer för ansökan och handläggning .....	4
1.1 Allmänt om tillstånd .....	4
1.1.1 Ansökan om serveringstillstånd.....	4
1.1.2 Handläggning.....	4
1.1.3 Lämplighetsprövning .....	4
1.1.4 Remissyttranden .....	5
1.1.5 Kunskapsprov .....	5
1.1.6 Serveringsställe och serveringslokal.....	5
1.1.7 Matutbud .....	6
1.2 Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten .....	6
1.2.1 Anmälan om förändringar eller ansökan om utvidgat eller ändrat tillstånd.....	6
1.3 Slutna sällskap .....	7
1.4 Tillfälligt tillstånd till allmänheten.....	7
1.5 Pausservering .....	7
1.6 Cateringtillstånd .....	7
1.7 Uteservering.....	8
1.8 Rumsservering och minibar .....	8
1.9 Provsmakning .....	8
2 Riktlinjer vid servering.....	8
2.1 Serveringstider .....	8
2.2 Alkoholpolitiska olägenheter .....	9
2.3 Krav på ordningsvakter.....	9
2.4 Servering av folköl och cider (2,8 till 4,5 volymprocent alkohol) .....	9
2.5 Alkoholservering på särskilda boenden.....	10
3 Riktlinjer för tillsyn.....	10
3.1 Tillsyn.....	10
3.2 Yttre tillsyn .....	10
3.3 Inre tillsyn .....	10
4 Riktlinjer för avgift och sanktioner .....	11
4.1 Tillsynsavgifter.....	11
4.2 Påföljd och sanktioner.....	11
4.2.1 Erinran.....	11

4.2.2	Varning .....	11
4.2.3	Återkallelse .....	11

## Bakgrund

Varje kommun beslutar om tillstånd för servering och provsmakning som sker i kommunen. Kommunen ska informera om alkohollagen, ha riktlinjer för tillämpningen, och bedriva tillsyn av efterlevnaden. Riktlinjer för alkoholservering är ett stöd i kommunens beredning av ansökningsärenden och bidrar till att ansökan om serveringstillstånd handläggs effektivt och likformigt. Riktlinjerna ska skapa goda förutsättningar för att tillståndsprövningen sker rättssäkert, snabbt och effektivt. Genom riktlinjerna kan kommunen informera allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna ska vara till fördel för den sökande så att sökande på förhand kan bedöma om en tänkt etablering kan ges tillstånd. Riktlinjerna syftar till att skapa en bättre möjlighet till förståelse för hur alkohollagen och dess föreskrifter ska tillämpas

Alkohollagen ger utrymme för kommunerna att utveckla sin egen alkoholpolitik. Riktlinjerna anger vilka lokala hänsyn som kommunen tar vid tillståndsprövningen

## I Riktlinjer för ansökan och handläggning

### I.1 Allmänt om tillstånd

#### I.1.1 Ansökan om serveringstillstånd

Ansökan görs skriftligt till kommunen. För handläggningen av ansökan utgår en prövningsavgift som ska täcka kostnader som uppkommer vid prövningen. Vid ett avslag på ansökan betalas prövningsavgift inte tillbaka. Kommunfullmäktige fastställer avgifterna för tillståndsprövning och tillsyn enligt alkohollagen. Information om aktuella prövningsavgifter finns på kommunens hemsida. Det är sökande som ska bevisa att bolag och personer med betydande inflytande i bolaget, så kallade PBI:er, samt att restauranglokalen är lämpliga enligt alkohollagens krav.

#### I.1.2 Handläggning

Handläggningstiden varierar beroende på vilken typ av serveringstillstånd som ska prövas. I Tranemo kommun är målet att handläggningen ska ta så här lång tid:

- Stadigvarande serveringstillstånd – 6 veckor från komplett ansökan
- Tillfälligt tillstånd till slutet sällskap - 2 veckor från komplett ansökan
- Tillfälliga serveringstillstånd allmänheten – 4 veckor från komplett ansökan

#### I.1.3 Lämplighetsprövning

Det är de personliga och ekonomiska förhållandena och omständigheter i övrigt som tillsammans är grund för om verksamheten uppfyller kraven på lämplighet enligt alkohollagen.

Till ekonomisk skötsamhet hör, förutom att det inte får förekomma ekonomisk brottslighet, även att inbetala skatter och avgifter i rätt tid, hålla en ordnad

bokföring, sköta företagens deklaration och lämna in den årliga restaurangrapporten i tid.

Till den personliga lämpligheten hör att sökande ska både vara lämplig vad avser vandel och ha tillräckliga kunskaper om gällande alkohollagstiftning. Lämpligheten prövas genom olika remissförfrågningar till polisen, skatteverket och kronofogden eller andra instanser som kan vara berörda. Dessutom ska sökande visa att person med betydande inflytande som är aktiv i rörelsen har kunskap om alkohollagen. Detta visas genom att klara kunskapsprov i alkohollagen, ett prov som Folkhälsomyndigheten tagit fram.

#### 1.1.4 Remissyttranden

För att få information från olika myndigheter skickas frågor så kallade remisser. Polisen är obligatorisk remissinstans i alla tillståndsprövningar av stadigvarande serveringstillstånd. Ibland skickas även remissförfrågan vid tillfälliga serveringstillstånd. Polisens yttrande väger tungt i prövningen och deras avstyrkan kan innebära avslag på ansökan om serveringstillstånd.

Övriga remissinstanser är bland annat räddningstjänsten, den kommunala tillsynsmyndigheten, Skatteverket, Kronofogden. Remisser till dessa görs efter bedömning i varje enskilt fall.

#### 1.1.5 Kunskapsprov

Den som söker serveringstillstånd eller tillstånd för provsmakning ska göra ett kunskapsprov i alkohollagen framtaget av Folkhälsomyndigheten.

Kunskapsfrågorna är indelade i fyra frågeområden. Antalet frågor är beroende på ansökans omfattning. För godkänt resultat krävs minst 75% rätta svar inom varje område. Efter ett godkänt provresultat delas ett intyg ut av kommunen. Det är bara den eller de som söker serveringstillstånd som kan skriva kunskapsprov. För att få skriva provet måste ansökningsavgiften vara betald. Kunskapsprovet kan genomföras tre gånger per person. Har prov ej godkänts kommer ansökan att avslås och en ny ansökan måste inlämnas för att kunna genomföra nya prov.

#### 1.1.6 Serveringsställe och serveringslokal

Serveringstillståndet är knutet till ett visst serveringsställe som tillståndshavaren har rätt att använda. Ett serveringsställe innebär alla lokaler och utrymmen som används i restaurangen. En serveringslokal är den del av serveringsstället inomhus där alkoholservice är tillåten. Ett annat avgränsat utrymme är den del av serveringsstället som ligger utomhus och där alkoholservice är tillåten, till exempel terrass eller uteservice. För att en restaurang ska få serveringstillstånd behöver följande tillstånd finnas:

- rätt att använda lokalen,
- befintligt bygglov för restaurangen om den är ny- eller ombyggd,
- att livsmedelslokalen är registrerad,

- polistillstånd enligt ordningslagen att använda offentlig plats om uteserveringen inte finns på restaurangens mark,
- att lokalen är lämplig för sitt ändamål ur brand- och utrymningssynpunkt.

Flera sökande kan få tillstånd att utnyttja ett gemensamt serveringsställe. De är då var och en ansvariga för det gemensamma utrymmet.

### 1.1.7 Matutbud

Ett stadigvarande serveringstillstånd kräver att gästerna ska erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Det ska finnas flera olika rätter att välja mellan. Ett riktmärke är att det ska finnas såväl förrätter, huvudrätter som efterrätter att välja bland. Maten ska lagas eller tillredas från grunden, i det egna köket i anslutning till serveringslokalen. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Ett tillfälligt serveringstillstånd tillåter att maten kommer via catering d.v.s. att den lagas på något annat ställe. Det är heller inte lika stora krav på att maten är lika varierad.

## 1.2 Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

Ett stadigvarande serveringstillstånd gäller tills vidare från det att tillståndet har beviljats. Höga krav ställs på om den som söker tillståndet är lämplig och hur serveringsstället är utformat. Den som söker tillståndet ska själv visa att hen uppfyller kraven på lämplighet. Det är också den som söker tillståndet som ska göra kunskapsprovet. En ansökan om stadigvarande servering till allmänheten är omfattande och remisser skickas till bland annat Polisen, den kommunala tillsynsmyndigheten, Räddningstjänsten och Skatteverket. Eventuella alkoholpolitiska olägenheter utreds alltid i samband med ansökan. Ytterligare krav som ställs är att restaurangen ska vara brandsäker och ha ett eget kök i anslutning till lokalen. I detta kök ska den mat som serveras lagas eller på annat sätt tillredas. Gästerna ska kunna välja ett varierat utbud av maträtter, såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 krävs endast ett fåtal enklare rätter, men de ska kunna beställas under hela serveringstiden. Vid varje enskild ansökan sker en individuell prövning av vilken typ av alkoholdrycker som kan beviljas.

En restaurang som årligen önskar servera alkohol under en viss period som exempelvis under sommaren eller under ett återkommande evenemang ska ansöka om ett så kallat stadigvarande säsongstillstånd. Detta gäller till allmänheten och för en begränsad förutbestämd period.

### 1.2.1 Anmälan om förändringar eller ansökan om utvidgat eller ändrat tillstånd

Om verksamheten förändras till sin omfattning eller om exempelvis ägarförhållandena ändras ska detta **anmälas** till kommunen.

Om verksamheten vill få utökad serveringstid, ändrad eller utvidgad serveringsyta eller utöka omfattningen av alkoholdrycker krävs en **ansökan**.

### 1.3 Slutna sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse eller innehållsmässigt samband. Det kan vara en förening, klubb, företag eller liknande, men även privatpersoner. Exempel kan vara firmafest eller föreningsfester. För att anses som slutet sällskap krävs att allmänheten inte har tillträde. Medlemskretsen ska vara känd före det aktuella arrangemanget. Föreningar, företag eller andra sammanslutningar ska ha en organisation och stadgar som antagits av styrelsen. De ska vid ansökan redovisa uppgifter om styrelse och firmatecknare. Inget kök krävs för detta tillstånd, men mat måste serveras.

Ett tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap kan beviljas för:

- enstaka tillfällen en dag, totalt tolv gånger,
- enstaka tidsperiod upp till en vecka, totalt tolv gånger
- enstaka tillfällig säsong upp till tre månader, kan endast sökas en gång

Är det ett längre återkommande årligt evenemang betraktas verksamheten som regelbundet återkommande och stadigvarande serveringstillstånd krävs, detta brukar kallas säsongstillstånd.

### 1.4 Tillfälligt tillstånd till allmänheten

Ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten kan beviljas för:

- enstaka tillfällen en dag, totalt tolv gånger
- enstaka tidsperiod upp till en vecka totalt tolv gånger

För att beviljas ett tillfälligt tillstånd ställs krav på sökandens lämplighet och hur serveringsstället ser ut. Sökanden ska i första hand själv visa att hen uppfyller kraven på lämplighet. Inget krav finns på eget kök, men lagad mat ska finnas.

### 1.5 Pausservering

Tillstånd för pausservering är ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten. Vid pausservering serveras alkohol endast under en mycket begränsad tid och därför ställs inga krav på matsservering. Någon typ av mindre tilltugg rekommenderas dock. Pausservering tillåts inte vid föreställningar som riktar sig direkt till barn och/eller ungdomar.

### 1.6 Cateringtillstånd

Den som har en cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få ett stadigvarande serveringstillstånd. Anmälan av servering i godkänd

cateringlokal ska göras till alkoholhandläggarna senast tre vardagar före varje serveringstillfälle. Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt samt vara godkänd av räddningstjänsten.

## 1.7 Uteservering

Serveringstillstånd kan beviljas för uteservering som ska finnas i nära anslutning till restaurangen så att personalen har överblick över serveringen. Serveringstid vid uteservering är samma eller kortare än serveringsställets tider. Om uteserveringen är på offentlig mark krävs polisens tillstånd att bedriva uteservering och ansökan görs årligen till polisen.

Servering på uteserveringen beviljas där det så är möjligt året runt.

## 1.8 Rumsservering och minibar

På hotell som har restaurang med serveringstillstånd i sina lokaler får det serveras alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat på hotellrummet, och från minibar på hotellrummet.

## 1.9 Provsbakning

Provsbakning får anordnas av den verksamhet som:

- har ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten och då får samma drycker och preparat som framgår av tillståndet erbjudas i den lokal serveringstillståndet gäller.
- är partihandlare
- är tillverkare av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat och då krävs att råvarorna produceras på den egna gården.

En mindre mängd alkohol får erbjudas, inget krav på matsservering finns.

Vid provsbakning gäller följande mängder per prov:

- 5 cl för vin och andra jästa alkoholdrycker
- 10 cl för starköl och folköl
- 2 cl för spritdrycker.

## 2 Riktlinjer vid servering

### 2.1 Serveringstider

Servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat får inte börja tidigare än kl. 11.00 och inte pågå längre än till kl. 01.00, om inte kommunen beslutar annat. Tranemo kommun beviljar utsträckt tid för servering längst till kl. 02.00. Detta under förutsättning att Polisen och den kommunala tillsynsmyndigheten inte avstyrker det. Om det finns särskilda skäl, till exempel osäkerhet om en serveringstid kan medföra olägenheter eller hälsorisker, kan en



prövotid ställas som krav. Efter att denna prövotid gått ut fattas ett beslut om serveringstiden kommer att gälla enligt förslaget eller inte.

Servering på uteservering får ske året runt där det är möjligt.

## 2.2 Alkoholpolitiska olägenheter

Om en servering befaras medföra olägenheter ur alkoholpolitisk synpunkt kan kommunen vägra tillstånd även om övriga kriterier är uppfyllda. Följande faktorer ska leda till avslag om det finns grund för att anta att de kan leda till alkoholpolitiska olägenheter:

- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till risk för ordningsproblem på serveringsstället eller dess närmaste omgivning.
- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till den sökandes lämplighet.
- Den lokala tillsynsmyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende riskerar att utsättas för bullerstörning eller annan olägenhet från serveringsstället.
- Räddningstjänsten avstyrker ansökan med hänvisning till allvarliga risker i brandsäkerheten.
- Kommunen äger kännedom om allvarliga missförhållanden på serveringsstället.
- Serveringsstället ligger i ett speciellt känsligt område där det kan medföra risker, t ex bostadsområde, skola/fritids, idrottsanläggning.
- Sen serveringstid kan antas medföra risker för ökat våld eller störning.

En samlad bedömning görs av samtliga omständigheter i det enskilda fallet. Ett avslag på denna grund ska vara tydligt motiverat och beskriva vilken olägenhet som befaras uppstå. Vid tillståndsprövningen ska alltid alkoholpolitiska hänsyn gå före näringsmässiga överväganden. Denna avvägning innebär att serveringstillstånd vanligtvis inte beviljas vid arrangemang som riktar sig till en publik under 18 år.

## 2.3 Krav på ordningsvakter

Ordningevakt(er) krävs om Polisen så förordnar. Kraven på ordningevakt(er) syftar till att tillståndshavare ska kunna säkerställa att ordning och nykterhet råder på sitt serveringsställe.

## 2.4 Servering av folköl och cider (2,8 till 4,5 volymprocent alkohol)

Den som vill servera folköl eller cider ska anmäla verksamheten till den myndighet som ansvarar för tillsynen där serveringen ska ske. Servering får inte påbörjas innan anmälan har gjorts. Den ansvarige ska ha ett egenkontrollprogram som talar om vilka regler de har för att kontrollera serveringen. Denna egenkontroll ska vara anpassad för verksamheten. Dekaler som anger 18-årsgräns för köp av folköl ska finnas på serveringsstället. För att få servera folköl krävs att verksamheten är en registrerad livsmedelsverksamhet som serverar mat.

## 2.5 Alkoholservering på särskilda boenden

Servering av alkohol får ske på särskilda boenden utan tillstånd eller anmälan. Den ansvarige ska ha ett egenkontrollprogram som talar om vilka regler de har för att kontrollera serveringen. Egenkontrollen ska vara anpassad för verksamheten och uppdateras om det blir förändringar.

## 3 Riktlinjer för tillsyn

### 3.1 Tillsyn

Alkohollagen begränsar tillgängligheten på alkohol genom att bara sådana serveringsställen som uppfyller högt ställda krav ska få tillstånd att servera alkohol. Alkohollagen har även bestämmelser som möjliggör att en kraftfull tillsyn över försäljningen av alkoholdrycker kan utövas. Kommunen och polismyndigheten har ett delat ansvar för den omedelbara tillsynen av alkoholserveringen inom kommunen. Länsstyrelsen utför tillsyn av kommunernas handläggning och ger råd och stöd till den. De förutsättningar som gäller för att få serveringstillstånd ska vara uppfyllda även efter tillstånd getts. Tillsynen består av inre och yttre tillsyn. Genom information, rådgivning och utbildning skapas en god grund för dialog, förståelse och samarbete mellan kommunen och tillståndshavarna

### 3.2 Yttre tillsyn

Yttre tillsyn avser den tillsyn som sker på serveringsstället i syfte att följa upp att verksamheten bedrivs enligt alkohollagens bestämmelser. Den yttre tillsynen sker dagtid eller kvälltid separat eller i samverkan med andra myndigheter.

I den yttre tillsynen ingår att kontrollera att ordning och nykterhet råder på stället, och ingen servering sker till minderåriga under 18 år eller märkbart påverkade kunder. Att de krav som ställts i beslutet uppfylls som att lagad mat serveras och att alkoholfria alternativ finns. Den som är utsedd till serveringsansvarig måste finnas på plats under hela serveringstiden. Dessutom kontrolleras att de krav som finns i alkohollagstiftningen följs och att rökförbudet följs och ingen rökning sker på uteserveringar eller entréer. Finns det särskilda villkor i beslutet kontrolleras de extra.

### 3.3 Inre tillsyn

Den inre tillsynen är administrativ och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden. Det sker genom att remisser skickas till exempelvis Skatteverket, Kronofogden, Polismyndigheten, Räddningstjänsten och den lokala tillsynsmyndigheten. Den inre tillsynen innefattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna.

## 4 Riktlinjer för avgift och sanktioner

### 4.1 Tillsynsavgifter

Information om aktuella tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida [www.gislaved.se](http://www.gislaved.se). Avgiften ska täcka yttre och inre tillsyn. Avgiften för stadigvarande serveringstillstånd debiteras årligen och baseras på den årlig alkoholomsättning som tillståndshavaren redovisar i sin restaurangrapport. Avgiften för servering av folköl består endast av en fast årsavgift.

### 4.2 Påföljd och sanktioner

Vid överträdelse av reglerna i alkohollagen kan ett tillsynsärende öppnas för att utreda eventuell påföljd eller sanktion enligt alkohollagen. En polisanmälan mot enskild person om brott mot alkohollagen kan även komma att upprättas. De administrativa påföljderna kan vara erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet. Vilken påföljd som beslutas beror på överträdelsens art och omfattning samt vilken åtgärd som vidtas av tillståndshavaren samt hur snabb och verkningfull åtgärden varit.

#### 4.2.1 Erinran

Detta blir påföljden om myndigheten vid en tillsyn hittar mindre brister. Till exempel att serveringsansvarig saknades vid besöket, att det var mycket oordning eller onyktra gäster, bristande matutbud men också att mindre förändringar inte anmälts, betalningsanmärkningar finns eller att villkor eller föreskrifter inte följs.

#### 4.2.2 Varning

Verksamheten får en varning om ekonomin missköts, brister i den personliga lämpligheten eller andra områden hittas, servering sker till minderåriga, servering sker till berusade, så kallad överservering eller om verksamheten tidigare fått en eller flera erinran men inte åtgärdat de brister som gav dem.

#### 4.2.3 Återkallelse

Återkallelse är den strängaste påföljden och den blir aktuell om det finns en allvarlig ekonomisk misskötsamhet där varning inte är tillräcklig, om flera varningar har delats ut men bristerna uppstår igen, om brottslig verksamhet förekommer på serveringsstället med tillståndshavarens vetskap. (t ex droger används på serveringsstället) eller då allvarliga brister i den personliga lämpligheten finns. (t ex tillståndshavaren har dömts för narkotikabrott).

En varning eller återkallelse ska i normalfallet föregås av en eller flera erinringar men kan även ske direkt utan att föregås av erinran och/eller varning. Om kommunen öppnar ett tillsynsärende informeras tillståndshavaren skriftligen att så har skett och bereds tillfälle att yttra sig i ärendet innan beslut fattas. Den straffrättsliga processen hanteras av polismyndighet och rättsväsende.