



Riktlinjer

för serveringstillstånd och folkölsförsäljning i Munkedals kommun

Dokumentbeskrivning

Typ	Beskrivning
Dokumenttyp:	Riktlinje
Antaget av:	Välfärdsnämnden
Antagningsdatum:	2023-06-15 § 75
Diarienummer:	VFN 2023-80
Gäller till och med:	Gäller tills vidare
Dokumentansvarig:	Alkoholhandläggare
Revisionshistorik:	Riktlinjer antagna 2023-06-15 § 75 ersätter Riktlinjer beslutade i Välfärdsnämnden 2019-11-21 § 83, Dnr VFN 2019-141

Innehållsförteckning

Innehåll

Inledning	4
Mål	4
Syfte.....	4
Kommunens informationskyldighet.....	5
Ansökan	5
Remissyttranden	5
Kunskapsprov	8
Finansiering	8
Serveringsansvarig	9
Krav på kassaregister.....	9
Krav på matutbud och köksutrustning	9
Serveringslokaler.....	10
Uteservering	10
Serveringstider.....	10
Musikevenemang och ungdomliga miljöer.....	11
Alkoholpolitiska olägenheter.....	11
Stadigvarande tillstånd för allmänheten och slutet sällskap	12
Kryddning av snaps	12
Cateringtillstånd	12
Särskilt tillstånd gemensamt serveringsutrymme.....	13
Särskilt tillstånd för provsmakning	13
Särskilt tillstånd för pausservering	13
Tillfälligt tillstånd för allmänheten	14
Tillfälligt tillstånd för slutet sällskap	14
Tillfälligt tillstånd för provsmakning.....	15
Rumsservering på hotell	15
Utökning av befintligt serveringstillstånd	16
Anmälan.....	16
Tillsyn och tillsynsplan.....	16
Tillsyns -och ansökningsavgifter	17
Ingripande och påföljder vid överträdelser	17
Folkölsförsäljning.....	18
Överklagande.....	18

Inledning

Såväl tillståndshavare och sökande av serveringstillstånd 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. Att servera alkoholhaltiga drycker är en socialt ansvarsfull uppgift. Det är ingen rättighet att få tillstånd för servering, utan en möjlighet för den som uppfyller alkohollagens krav.

Alkohollagen (AL) är en skyddslagstiftning och dess regler styr hur servering av alkoholdrycker får ske. Syftet med lagen är att begränsa den alkoholkonsumtion som kan vara skadlig, till exempel berusningsdrickande, allt för tidig alkoholdebut och olägenheter såsom ordningsstörningar.

Kommunen utreder och beslutar om tillstånd för servering och provsmakning. Kommunen informerar om alkohollagen, har riktlinje och anvisning för tillämpning samt bedriver tillsyn av efterlevnaden. Det är kommunen som tillsammans med Polisen är tillsynsmyndighet med uppgift att se till att lagen efter följs. Kommunen har även tillsammans med polismyndigheten tillsynsansvaret när det gäller försäljning av folköl.

Alkohollagen ger utrymme för kommuner att utveckla sin egen alkoholpolitik. I Munkedals kommun är att skyddet för människors hälsa viktigt och bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen. Vid eventuella konflikter mellan näringsfriheten och skyddet för människors hälsa har skyddsaspekterna företräde. Med en fortsatt levande dialog och samverkan kan vi tillsammans arbeta för att ge Munkedals kommun ett rikt restaurangliv och en god restaurangmiljö.

Lysekil och Munkedals kommuner har gemensam handläggning och tillsyn av serveringstillstånd servering och försäljning.

Mål

Kommunens mål med riktlinjen för serveringstillstånd och folkölsförsäljning är att minska överkonsumtion av alkohol och med ett särskilt fokus på ungdomar och unga vuxna. Riktlinjen ska bidra till en förbättrad folkhälsa verka för fler alkoholfria ungdomsmiljöer och ungdomsarrangemang. I närheten av skolor och andra barn/ungdomsmiljöer ska i första hand hänsyn tas till barnen- och ungdomarnas bästa. Riktlinjen ska bidra till att seriösa entreprenörer erhåller serveringstillstånd och den ska tydliggöra sambandet mellan matsservering och alkoholservering.

Syfte

Syftet med riktlinjen är att tydliggöra vad som gäller enligt alkohollagen kring serveringstillstånd, servering, tillsyn och folkölsförsäljning. Sökande ska kunna förutse om en etablering kan ges tillstånd i aktuell kommun. Det är

också en förutsättning för likabehandling av ansökningar om serveringstillstånd och folkölsförsäljning.

I Lysekil och Munkedals kommun ska alkoholservering ske på ett ansvarsfullt sätt som tar hänsyn till människors trygghet och hälsa. Riktlinjen är politiskt förankrad och beslutad av de samverkande kommunernas ledning.

Kommunens informationskyldighet

Kommunen har skyldighet att informera om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande författningar. Informationen ska finnas tillgänglig hos alkoholhandläggare samt på kommunernas hemsida. Alkoholhandläggare har till uppgift att vägleda och ge stöd vid ansökan samt att kontrollera att tillståndshavaren följer reglerna för serveringstillstånd. (8 kap. 9 § AL)

Ansökan

Ansökan om serveringstillstånd eller anmälan om förändring ska vara skriftlig och kan göras via e-tjänst eller i pappersform. Ansökan skickas till Alkoholhandläggare i Lysekils kommun. För serveringstillstånd för så kallat, trafikservering (servering på tåg, båt eller flyg) gäller att ansökan skickas dit där företaget har sitt säte. I ett ansökningsärende ska det utredas om kraven i alkohollagen är uppfyllda. De ledamöter som ingår i företaget som söker tillstånd måste vare personligt och ekonomiskt lämpliga, uppfylls inte kraven avslås ansökan. Den sökande har bevisbördan och ska komma in med alla handlingar, uppgifter och klargöranden som behövs för prövningen av ansökan. En ansökan om serveringstillstånd kan avslås om den sökande inte inlämnar de begärda uppgifter och handlingar som behövs för tillståndsenhetens handläggning. En ansökan om serveringstillstånd som inte kompletteras, ska avslås efter sex månader från ansökningsdatumet.

(8 kap. 1 § AL)

Remissyttranden

Under handlägningsprocessen inhämtas yttranden in från Polis, Skatteverket, Miljönämnden och Räddningstjänsten. Även Tullverket, Sjöfartsverket och Kronofogden kan komma i fråga i speciella fall. Det som efterfrågas är de sökandes ekonomiska vandel, konkursfrihet, förekomst i Polisens brottsregister eller risk för olägenheter eller hög ljudnivå. Även förfrågan avseende taxerad inkomst och fastighetsägande tas med i remisserna. Utifrån remissvaren görs en bedömning om lämplighet för serveringstillstånd. Avstyrks ansökan på saklig grund av Polis, Räddningstjänst eller Miljönämnden kan det vara skäl för avslag.

Detta medför att de som söker har kravet att:

- Inte varit straffat för brott som anses olämpliga ur alkohollagens perspektiv, eller kopplade till verksamheten de tre senaste åren.
- Ha dokumenterad kunskap i alkohollagen.
- Ha fyllt 20 år.
- Inte vara restförd eller ha andra ekonomiska anmärkningar.
- Kan visa varifrån insatt kapital till verksamheten kommer.

Remisser skickas till:

Polismyndigheten yttrar sig i fråga om:

1. Vandel
2. Sökt serveringstid
3. Ordningsstörningar vid serveringsstället
4. Krav på förordnade ordningsvakter
5. Tillstånd till offentlig tillställning (danstillstånd)
(8 kap. 11 § AL)

Skatteverket yttrar sig i fråga om:

1. Restföringar
2. Betalningsuppmaningar
3. Beslut om kontrollavgifter
4. Inkomst av kapital, över och underskott av näringsverksamhet, inkomst av tjänst, huruvida företrädare för bolaget deklarerat eller inte samt förekomst av F-skattsedel
(8 kap. 12 § AL)

Miljönämnden

Vid varje prövning av ett nytt serveringstillstånd och vid varje väsentlig utökning av verksamheten i befintligt serveringsställe ska alkoholhandläggare beakta om ansökan kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. För att kunna göra en fullgod bedömning av dessa faktorer skickas remiss till Miljönämnden som ombeds ta ställning till risk för olägenheter i samband med den sökta verksamheten, ett ställningstagande till den sökta serveringstiden samt eventuella andra hinder som skulle kunna medföra särskild risk för människors hälsa.

(8 kap. 17 § AL)

Räddningstjänsten

Bedömningen av brandsäkerheten görs av räddningstjänsten. Lokalerna där serveringstillstånd gäller ska vara lämpliga för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Räddningstjänsten gör en personantalsbedömning utifrån ritning som visar serveringslokalen i färdigt skick avseende bordsavdelning, eventuell scen och antal platser vid bord. Antal sittplatser i lokalen samt det totala personantalet ska framgå av tillståndsbeviset. Detta innebär att det är viktigt att lämna in skalenliga och korrekta ritningar i varje ärende så att underlag finns för brandskyddskonsult och räddningstjänst att

göra en korrekt bedömning av personantalet utifrån de förutsättningar som gäller för lokalen. Serveringsstället ska vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matservering. Om det finns drinkbar får den ta i anspråk endast en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.

(8 kap. 16 § AL)

Typ av serveringstillstånd

- Stadigvarande tillstånd för allmänhet och slutet sällskap
- Kryddning av snaps
- Catering tillstånd
- Särskilt tillstånd för gemensamt serveringsutrymme
- Särskilt tillstånd för provsmakning
- Särskilt tillstånd för pausservering
- Tillfälligt tillstånd för allmänheten
- Tillfälligt tillstånd för slutet sällskap
- Tillfälligt tillstånd för provsmakning
- Rumsservering på hotell
- Förändring av befintligt serveringstillstånd, anmälan.

All försäljning av alkoholdrycker är tillståndspliktig.

Det finns dock **ett** undantag - Det krävs inget serveringstillstånd om **samtliga** nedanstående förutsättningar är uppfyllda:

- Serveringen avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- Serveringen sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna och
- Serveringen äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

(8 kap. 1 § AL)

Handläggningstid

För att kunna fatta beslut i ett ärende krävs att de handlingar som begärs in av tillståndsenheten i ett ärende lämnas in för att beslut skall kunna fattas. När ansökan och alla inlämnade handlingar är kompletta startar handläggningstiden. Handläggningstiden kan ta upp till maximalt 4 månader.

Typ av ansökan	Handläggningstid
Stadigvarande tillstånd för allmänhet eller slutet sällskap.	15 veckor

Utökning av befintligt serveringstillstånd, till exempel: serveringstid eller serveringsyta.	8 veckor
Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten eller slutet sällskap.	6 veckor
Tillfälligt serveringstillstånd för provsmakning eller kryddning av snaps.	6 veckor
Cateringstillstånd.	15 veckor
Särskilt tillstånd för provsmakning, pausservering eller gemensamt serveringsutrymme.	6 veckor
Anmälan om ändring	4 veckor

Kunskapsprov

För att få serveringstillstånd ska den sökande avlägga ett kunskapsprov i alkohollagen och anslutande föreskrifter. Huvudregeln är att kunskapsprövning ska ske. I vissa fall kan kommunen underlåta prövning då till exempel sökande redan har genomgått kunskapsprov eller har serveringstillstånd i någon annan kommun. Förfrågan ska då skickas till tillståndsgivande kommun för dokumentation om att tillståndshavaren skött sin verksamhet utan oegentligheter. Kunskapsprov ska avläggas innan serveringstillstånd beviljas, oavsett om det gäller stadigvarande eller tillfälliga tillstånd, med undantag av vad som angetts ovan. En sökande som inte blir godkänd ska få en ny möjlighet att visa sina kunskaper. För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet. En sökande kan erbjudas sammanlagt tre provtillfällen. Provet bokas hos alkoholhandläggare.

(8 kap. 12 § AL)

Finansiering

För att få serveringstillstånd för en ny verksamhet krävs att sökande kan visa hur finansieringen av köpet av bolaget eller restaurangen har gått till. Alla handlingar som visar hur pengar för köpet har överförts ska bifogas ansökan. Det är viktigt att visa att pengarna som använts vid köpet inte är så kallade svarta pengar. Den ekonomiska delen i utredningen kan ibland vara ganska omfattande. Vi behöver veta varifrån pengarna till den sökandes verksamhet kommer. Det innebär att den sökande behöver uppvisa eller styrka hur finansieringen av verksamheten har gått till.

(8 kap. 12 § AL)

Serveringsansvarig

Tillståndshavaren ska ha uppsikt över hela serveringsytan och se till att inga minderåriga personer serveras alkoholdrycker samt att det inte finns några märkbart berusade personer i lokalen. Tillståndshavaren får utse serveringsansvariga personer att göra den uppgiften men är alltid ytterst ansvarig själv. Serveringsansvariga personer måste vara lämpliga för uppgiften och ha fyllt 20 år. De serveringsansvariga personer tillståndshavaren utser ska anmälas till kommunen.

(8 kap. 18 § AL)

Krav på kassaregister

Skatteverket lagstiftning om kassaregister (2010:1631) innebär att stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten omfattas av lagen och ska ha kassaregister med kontrollenhet vid sina tillställningar. De tillfälliga serveringstillstånden behöver endast ha kassaregister om försäljningen överskrider ett visst belopp. Se www.skatteverket.se.

Krav på matutbud och köksutrustning

Vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd gäller att serveringsstället ska ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen och tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Maten ska på något sätt ha förädlats utifrån råvaror, men det behöver nödvändigtvis inte vara varma maträtter. Köket ska vara välutrustat och ska användas. Det ska finnas menyer med priser som visar att restaurangen verkligen vill sälja mat i praktiken. Gästerna ska kunna erbjudas två förrätter, fem huvudrätter och två efterrätter.

Kök som utgörs endast av vanliga lägenhetsspisar eller mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerade maträtter anses inte vara tillräckligt när det gäller stadigvarande tillstånd för allmänheten. Däremot är det tillåtet att efter klockan 23.00 servera något enklare utbud, till exempel kalla rätter eller rätter som värms upp i mikrovågsugn.

När det gäller stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap eller tillfälliga tillstånd är mat kravet något lägre. För sådana tillstånd är det tillräckligt att det tillhandahålls någon form av tillredd mat och i dessa fall är även lägenhetsspisar och mikrovågsugnar för uppvärmning av mat tillräckligt. Det är tillståndshavaren som ska stå för försäljning av mat, dvs uppfylla krav på matutbud. Tillståndshavaren kan inte lägga ut matförsäljning på annat företag till exempel Foodtruck.

(8 kap. 15 § AL)

Serveringslokaler

Allmänt för serveringslokaler gäller att dessa ska vara registrerade som livsmedelsanläggning hos Miljönämnden. Lokalerna ska också vara lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt vilket bedöms av räddningstjänsten.

Serveringsstället ska ha en överblickbar serveringsyta samt ha ett lämpligt antal sittplatser för matservice i förhållande till serveringslokalens storlek. Ett riktmärke är att 25 procent av gästerna ska kunna sitta vid ett bord. Regeringen har i propositionen också uttalat att det krävs en viss standard för serveringstillstånd, där till exempel gatukök, caféer eller liknande enklare serveringsställen inte bör få serveringstillstånd. Även många hamburgerrestauranger, vars verksamhet i huvudsak är inriktad på barnfamiljer och ungdomar, bör inte heller komma i fråga.

(8 kap. 15 § AL)

Uteservering

På en uteservering bör gälla samma regler som för övrig alkoholservice när det gäller öppettider, matutbud, bordsservice, sittplatser och dryckesslag. En uteservice ska finnas i direkt anslutning till serveringsstället och omfatta ett tydligt avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Om det är fråga om offentlig plats enligt ordningslagen, krävs Polisens tillstånd, beviljat bygglov från kommunen eller dispositionsrätt för privat mark. Tidigare var uteserveringar säsongsbeviljade men nu gäller den tid som framgår i avtal om markupplåtelse som tecknats med kommunen, privat aktör eller Polisens tillstånd när det gäller gatumark. Finns det misstanke om störningar och buller kan serveringstiden begränsas enligt Polisens eller Miljönämndens yttrande.

Den ska också kunna överblickas av serveringspersonalen för att kunna kontrollera vilka gäster som har tillgång till alkoholdrycker och kunna upptäcka om olägenheter uppstår. Tillstånd för så kallade satellitserveringar, uteserveringar som inte ligger i nära anslutning till restaurangen eller med en mellanliggande bilväg beviljas inte. *(8 kap. 14 § AL)*

Serveringstider

Normaltid för service av alkoholdrycker är klockan 11.00-01.00. Om det på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras att olägenheter uppstår när det gäller ordning och nykterhet eller särskild risk finns för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

När det gäller serveringstiden, förutsätter ett serveringstillstånd efter klockan 01.00 att Polisen eller Miljönämnden inte har något att erinra i fråga om störningar. Detta gäller samtliga typer av serveringstillstånd. Detta sker i yttersta undantagsfall, det samma gäller tider innan klockan 11.00 på morgonen. Vid till exempel champagnefrukost.

Kommunen kan vid ansökan villkora om förordnade vakter efter vissa klockslag eller vid olika typer av evenemang. Det är lämpligt att serveringsställen med serveringstider till klockan 03.00 har personal som genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholserving.

(8 kap. 19 § AL)

Musikevenemang och ungdomliga miljöer

Vid musikevenemang och konserter är det viktigt att serveringen sker under restaurangmässiga former och att det finns tydliga regler för hur serveringen får bedrivas.

Serveringen ska vara i ett väl avgränsat område. Villkor ska ställas om förordnade vakter. Kontroll av åldersgräns och nykterhet ska ske på ett tillfredsställande sätt.

Även stor återhållsamhet bör beaktas avseende ansökningar om serveringstillstånd vid idrotts-evenemang. När tillställningarna riktar sig huvudsakligen till barn och ungdomar under 18 år ska ansökan avslås.

Alkoholpolitiska olägenheter

Vid ansökan om serveringstillstånd, utökning eller förändringar av ett serveringsställe ska bedömning av risken för olägenheter alltid göras. Vid handläggningen görs bedömningen utifrån inskickad ansökan, remissvar från övriga myndigheter samt den kunskap som förvärvats avseende det aktuella området, den sökande eller serveringsstället. Även om sökande har uppfyllt kraven, kan ansökan avslås om serveringen kan befaras medföra olägenheter när det gäller ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Särskild noggrann bedömning, utvärdering och motivering för avslag ska göras om:

- Polisen avstyrker ansökan med hänvisning till risk för ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- Miljönämnden avstyrker ansökan på grund av risk för störning från buller och annat liknande som befaras orsaka olägenheter för människors hälsa.
- Ansökan avser restaurang som vänder sig till en ungdomlig publik **under 18 år**
- Områden där antalet serveringstillstånd har ökat eller riskerar att öka till så hög omfattning att det finns risk för att alkoholpolitiska olägenheter kan uppstå.
- Områden där återkommande missbruksförhållanden råder.
- Områden nära stora trafikleder.
- Områden i anslutning till idrottsplatser eller där det finns skolor, fritidsgårdar, ungdomsverksamhet eller andra ställen som utgör samlingsplatser för ungdomar.

(8 kap. 17 § AL)

Stadigvarande tillstånd för allmänheten och slutet sällskap

Stadigvarande serveringstillstånd kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock om det finns särskilda skäl begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat eller en eller flera av dessa drycker eller preparat.

(8 kap. 2 § AL)

Kryddning av snaps

Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd att servera spritdrycker har också rätt att krydda spritdrycker för servering av snaps i sin verksamhet. Verksamheten ska vara i en liten skala. Ett exempel är om tillståndshavaren vill krydda sin egen snaps till julbordet. En anmälan skickas till kommunen sju arbetsdagar innan första arrangemanget äger rum.

(8 kap. 3 § AL)

Cateringstillstånd

En förutsättning för catering av alkohol är att det sker på beställning av en privatperson eller företag som är huvudansvarig för arrangemanget. Är det tillståndshavare som arrangerar ett evenemang för slutna sällskap eller allmänhet som ex: julbord, ska det ansökas om ett tillfälligt tillstånd till allmänheten eller tillfälligt tillstånd till slutet sällskap beroende på omständigheterna.

Ett cateringföretag kan **endast** bedriva sin verksamhet enligt alkohollagen till slutna sällskap. Det är möjligt att få ett stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet, under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum, för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

Cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få ett serveringstillstånd, det behöver dock inte vara i den kommun där tillståndet söks.

Anmälan om catering ska anmälas senast sju arbetsdagar före aktuell tillställning.

(8 kap. 4 § AL)

Särskilt tillstånd gemensamt serveringsutrymme

Det är möjligt för flera tillståndshavare att utnyttja samma serveringsyta, ett så kallat gemensamt serveringsutrymme. Vid festivaler ska det finnas möjlighet för flera tillståndshavare att nyttja en gemensam öppen yta inom avgränsat område.

En förutsättning är att de som ansöker om särskilt tillstånd om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd.

Det är möjligt att ansöka om både särskilt tillstånd för gemensamt serveringsutrymme samt till exempel tillfälligt tillstånd för allmänheten vid samma tillfälle.

Det som krävs för ett gemensamt serveringsutrymme är:

- Ytan ska vara tydligt avgränsad
- Det ska finnas förordnade vakter under tillställningen

(8 kap. 14 § AL)

Särskilt tillstånd för provsmakning

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården kan söka stadigvarande serveringstillstånd för att erbjuda provsmakning på tillverkningsstället.

Företag som är upplagshavare kan endast söka tillfälligt provsmakningstillstånd.

(8 kap. 7 § AL)

Särskilt tillstånd för pausservering

Det finns möjlighet att ansöka om särskilt tillstånd för pausservering och vid uppehåll i tillställningen servera vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker. Pausservering avser endast en kort rast mellan de olika akterna i föreställningen och kan **inte gälla hela evenemanget**. Pausen får ej vara längre än föreställningen. Tillstånd för pausservering får meddelas utan att kravet på att lagad eller på annat sätt tillredd mat uppfylls. Vill man servera alkoholdrycker under annan tid än i paus, måste man söka serveringstillstånd för allmänheten.

(8 kap. 15 § AL)

Tillfälligt tillstånd för allmänheten

Alkoholserveringen ska ingå i ett seriöst evenemang. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar. Normalt medges tillfälliga tillstånd under maximalt sex tillfällen per år.

1. Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse.
2. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
3. Miljönämndens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
4. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas. Vid serveringstillstånd för allmänheten under enstaka tillfälle ställs kraven på matutbud något lägre. Här är det tillräckligt att det tillhandahålls någon form av tillredd mat. Här är det också tillåtet att använda lägenhetsspisar, kol- eller gasolgrillar och mikrovågsugnar för uppvärmning av prefabricerad mat.
5. Serveringen ska bedrivas inom en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och tydliga avgränsningar.
6. Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01.00.
7. Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras.

De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften. I de flesta fall är detta liktydigt med att de är innehavare av serveringstillstånd. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig. Detta krav omfattar även festivalarrangör på grund av dennes betydande inflytande över festivalens bedrivande.

(8 kap. 2 §, 12 § AL)

Tillfälligt tillstånd för slutet sällskap

Med slutna sällskap avses sammanslutningar eller grupper som är begränsade i antal och som har en personkrets som är känd på förhand och som har ett gemensamt intresse.

Det kan vara ideella föreningar där det finns en tydlig organisation i form av en styrelse eller liknande styrgrupp. Sökande redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifogar gästlista.

Det är samma krav på matutbud som för tillfälliga tillstånd för allmänheten. I Lysekil och Munkedal har man bestämt att det är upp till tolv tillfällen per år som kan beviljas per ansökan.

När det gäller serveringstiden förutsätter ett tillfälligt tillstånd efter klockan 01.00, att Polisen inte har något att erinra i fråga om störningar. I Lysekil och Munkedal har serveringstiden begränsats till att gälla som längst till klockan 03.00.

Tillfällig servering till slutna sällskap ställer samma krav på matutbud och dryck som tillfällig servering till allmänheten. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan. Kraven på den som ska vara serveringsansvarig kan dock ställas något lägre.

Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset, och ett skäligt pålägg ska läggas till inköpspriset.
(8 kap. 6 § AL)

Tillfälligt tillstånd för provsmakning

Det är tillåtet att arrangera provsmakning av alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten.

De förutsättningar som gäller för detta är:

- Arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser
- Arrangören har stadigvarande serveringstillstånd för den lokal där provsmakningen ska äga rum

Det kan också gälla följande:

- De partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt har genom egen eller gemensam ansökan erhållit ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som erbjuds.

Vid provsmakning gäller följande mängder per prov:

- 1,5 cl - spritdrycker
- 5 cl - vin/andra jästa alkoholdrycker
- 10 cl - starköl/folköl

Vid försäljning av dryckeskuponger måste enstaka kuponger kunna köpas. Att köpa fler kuponger samtidigt får inte bli billigare per kupong.
Dryckeskuponger får inte ingå i entréavgiften.

Finns det redan ett stadigvarande eller ett tillfälligt tillstånd för allmänheten för de drycker eller den lokal som provsmakningen ska äga rum, behöver endast en anmälan skickas till kommunen sju dagar innan arrangemanget äger rum. Enligt alkohollagen finns inget krav på matsservering när det gäller provsmakning.

(8 kap. 6 § AL)

Rumsservering på hotell

Hotell som i sina lokaler har restaurangverksamhet med serveringstillstånd tillåts ha rumsservering. Det gäller både servering från minibar och rumsservering. Det är inte nödvändigt att hotellet driver restaurangverksamheten i egen regi, men den ska bedrivas i hotellets lokaler och ett krav är att man ska kunna erbjuda tillredd mat.

Serveringstillståndet ska också omfatta de drycker som erbjuds vid rumsservering eller i minibar. I övrigt gäller övriga bestämmelser i alkohollagen bland annat när det gäller serveringsansvarig person och åldersgräns.

(8 kap. 5 § AL)

Utökning av befintligt serveringstillstånd

Vid utökning av tillståndet så ska tillståndshavaren göra en ansökan om utökat serveringstillstånd. Exempelvis utökad serveringstid, serveringsyta eller dryckesslag.

(8 kap 19§ AL).

Anmälan

Den som har beviljats serveringstillstånd ska anmäla hos kommunen när han eller hon avser att påbörja verksamheten. Anmälan ska också göras om verksamheten läggs ned eller om avbrott sker i den. Om verksamheten förändras till sin omfattning eller i något annat hänseende av betydelse för tillsynen ska detta också anmälas, liksom betydande förändringar av ägarförhållandena.

(9 kap 11§ AL).

Tillsyn och tillsynsplan

Tillsynsplanen ska redovisa det årliga planerade tillsynsarbetet mer ingående med till exempel antal tillsynsbesök, vilket slag av tillsyn som ska göras och hur tillsynen ska förläggas över året.

Kommunen har tillsynsansvar så att de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat efterlevs.

Marknadsföringen ska vara måttfull. Den får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana gästerna till att dricka alkohol. Marknadsföringen får inte rikta sig mot barn eller ungdomar som inte fyllt 25 år.

Tillsynen består av följande delar:

- **Förebyggande tillsyn.** Det innebär råd och vägledning till tillståndshavaren samt information, nätverksträffar och arbete enligt metoden, Ansvarsfull alkoholserving.
- **Inre tillsyn.** Kommunen granskar den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd om tillståndshavaren fortfarande uppfyller alkohollagens krav om personlig eller ekonomisk lämplighet. Vidare undersöks restaurangrapporterna samt övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.
- **Yttre tillsyn.** Den yttre tillsynen sker både i och utanför restaurangerna, tillsynen sker aldrig av ensam handläggare. Tillsynsmyndigheten har rätt till tillträde av serveringsställets alla lokaler, att ta del av bokföring och andra handlingar som rör verksamheten.

Vid tillsynen tittar man bland annat på ordningen, gästernas berusningsgrad och att minderåriga inte serveras alkohol samt att serveringspersonalen begär legitimation av gäster som ser unga ut.

- **Samordnad tillsyn** tillsammans med andra myndigheter såsom polisen, Skatteverket eller räddningstjänsten.

Om det konstateras olägenheter på serveringsstället sker en återkoppling direkt till serveringsansvarig på plats efter tillsynen. Ibland kan det finnas tillfällen då det inte är lämpligt eller möjligt att göra en återkoppling direkt. I dessa fall sker återkopplingen så fort som möjligt efter tillsynstillfället.

(9 kap. 2- 3 § AL)

Tillfälliga serveringstillstånd för allmänheten ska ha tillsyn under någon del av den beslutade serveringstiden så långt detta är möjligt.

(9 kap. 17-18 § AL)

Tillsyns -och ansökningsavgifter

I Lysekil och Munkedals kommuner tillämpas en gemensam taxa som beslutas i respektive nämnd avseende ansöknings- och tillsynsavgifter. Kommunerna tar enligt gällande lag ut avgifter för den som beviljats serveringstillstånd.

Ansökningsavgiften för stadigvarande serveringstillstånd innefattar även avgift för ett kunskapsprov. Vid tillfälliga tillstånd tas avgift för kunskapsprov ut för att täcka kostnaden för personal och lokalbokning med datorer. Ett kunskapsprov i dessa fall gäller under fem år.

När det gäller tillsynsavgifter för serveringstillstånd baseras dessa på en fast del och en rörlig del. Den rörliga delen baseras på föregående årsförsäljning av alkoholdrycker.

(8 kap. 10 § AL, 8 kap. 3§ kommunallagen)

Ingripande och påföljder vid överträdelser

En påföljd för innehavare av serveringstillstånd är erinran och varning som ska vara ett förstahandsalternativ vid överträdelser i alkohollagen och dess bestämmelser. Återkallelse är det slutgiltiga beslutet som avslutar all alkoholförsäljning på serveringsstället.

(9 kap. 17-18 § AL)

Erinran ska användas vid lindrigare förseelser, där det kan röra sig om missförstånd eller då tillståndshavaren inte varit medveten om felaktigheten.

Varning ska användas när överträdelserna är allvarliga, men inte i den grad att återkallelse kan anses nödvändig. Det kan gälla tillfälliga misstag av överservering, dåligt matutbud etc.

Återkallelse kan ske

1. när det med tillståndshavarens vetskap förekommit brottslig verksamhet på eller i anslutning till serveringsstället utan att tillståndshavaren har ingripit
2. när tillståndshavaren har brutit mot lagen eller vad som i övrigt gäller för tillståndet så att varning inte är en tillräcklig åtgärd
3. när tillståndshavaren har tilldelats flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningarna har rättats till
4. när tillståndet inte längre utnyttjas

Exempel på brottslig verksamhet som kan föranleda återkallelse är narkotikabrott, häleri, koppleri, olaga diskriminering eller olovlig spelverksamhet. Tillståndshavare som begått brott såsom trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, narkotikabrott eller ekonomisk misskötsamhet kan medföra en omprövning av serveringstillståndet.

Folkölsförsäljning

Detaljhandel och servering av öl klass II är inte tillståndspliktigt enligt alkohollagen. Lokalen skall dock vara registrerad av Miljö- och byggavdelningen som livsmedelsanläggning och försäljningen ska även anmälas till tillståndsenheten.

Den som bedriver verksamheten skall utöva särskild kontroll över försäljningen/serveringen, egenkontroll. Ett egenkontrollprogram skall upprättat och inlämnas till tillståndsenheten tillsammans med anmälan.

Kommunen och polisen är tillsynsmyndigheter.

Tillsynen innebär bland annat kontroll av följande:

- Att försäljningen inte sker till personer under 18 år.
- Att försäljning inte sker till berusade personer.
- Att försäljning inte sker om det finns misstanke om att ölen överlämnas till annan person som ej fyllt 18 år eller redan är berusad.
- Att mat säljs eller serveras i lokalen. Det räcker inte med någon enstaka matvara utan skall vara ett brett matvarusortiment i tillräcklig kvantitet. Kioskvarusortiment som bland annat konfektyrer och snacks räknas inte som matvaror.
- Att skyltar finns uppsatta som tydligt anger åldersgräns.
- Att egenkontrollprogram finns upprättat och inlämnat till kommunen.

Tillsyn genomförs årligen samt vid uppkomna oegentligheter på försäljningsstället.

(5 kap. 5 § AL)

Överklagande

Beslut som gäller serveringstillstånd kan överklagas till förvaltningsdomstolen. En skrivelse med överklagan ska skickas eller lämnas in till Alkoholhandläggare i Lysekils kommun, se adress nedan. Överklagandet

ska vara kommunen tillhanda **senast tre veckor** efter det att sökande tagit del av beslutet, eller då beslutet har anslagits i kommunen.

Kommunen ska lämnas tillfälle att yttra sig innan förvaltningsdomstolens beslut.

(kap.10 1 § AL)

Kontakt

serveringstillstand@lysekil.se

Kontaktcenter 0523–613400