



Älvkarleby
kommun

Riktlinjer för alkoholserving i Älvkarleby kommun



Älvkarleby
kommun

Antagen av: Samhällsbyggnadsnämnden 2022-11-07 § 144
Handläggare/författare: Bygg- och miljöavdelningen



Innehåll

Introduktion och syfte med kommunala riktlinjer.....	2
Alkohollagen – en skyddslag	3
Kommunens informationsskyldighet	3
Serveringstillstånd.....	4
Handläggningstider vid ansökan	5
Ansökningsavgifter	6
Remissyttranden och störningar	6
Remissyttranden och lämplighet	7
Remissyttranden och serveringstider	10
Uteserveringar	11
Cateringstillstånd	13
Gemensamt serveringsutrymme	13
Provsmakningstillstånd	14
Tillfälligt tillstånd till allmänheten och slutet sällskap	15
Villkor vid beviljande av serveringstillstånd	17
Undantag från krav på serveringstillstånd.....	18
Kommunens tillsynsverksamhet	18
Ordning och nykterhet.....	21
Diskriminering	23
Tillsynsavgifter.....	24
Folköl	24



Introduktion och syfte med kommunala riktlinjer

Älvkarleby ska vara en attraktiv kommun för alla som lever och verkar här samt för de som besöker oss. En rik restaurangkultur är ett viktigt inslag i en levande kommun.

I Älvkarleby kommun ska alkoholservering ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt som tar hänsyn till människors hälsa och trygghet. Förutsättningar för alkoholservering regleras i alkohollagen (2010:1622) och dess föreskrifter.

Kommunen är som tillstånds- och tillsynsmyndighet ansvarig för att handlägga ansökningar om serveringstillstånd samt bedriva tillsyn över att alkohollagens regler följs.

Kommunen ska tillhandahålla både information om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter, och riktlinjer för hur dessa tillämpas i kommunen. Med föreskrifter menas lagstiftningen inom alkoholområdet i sin helhet. Riktlinjerna bör redogöra för:

- Vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622), alkoholförordningen (2010:1636) och anslutande föreskrifter.
- Hur kommunen tar hänsyn till olika förhållanden som kan finnas på lokal nivå när de prövar ansökningar om serveringstillstånd och utövar tillsyn.

Syftet med de kommunala riktlinjerna för alkoholservering är att:

- Göra det lättare att förutse om en planerad etablering kan beviljas tillstånd.
- Kommunen ska behandla ansökningar om serveringstillstånd på ett likvärdigt sätt.
- Bidra till en rättssäker, snabb och effektiv tillståndsprövning.
- Bidra till en likvärdig, effektiv och samordnad tillsyn.



Alkohollagen – en skyddslag

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 ställs mot företagsekonomiska intressen ska de alkoholpolitiska aspekterna väga tyngre och vara avgörande.

Serveringsbestämmelserna i 3 kap. 5 § alkohollagen (2010:1622), bygger på det allmänna kravet att försäljning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Vidare framgår av 8 kap. 20 § alkohollagen (2010:1622) att ansvarig personal ska se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks vid servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat.

Kommunens informationskyldighet

Riktlinjer

Älvkarleby kommun informerar om alkohollagen och lokala tillämpningar genom dessa riktlinjer. Älvkarleby kommun genomför även löpande insatser som syftar till en bättre förståelse för hur lagen och föreskrifterna ska tillämpas, exempelvis genom att:

- Erbjuder utbildning i metoden Ansvarsfull alkoholserving en gång per år. Utbildningen erbjuds till självkostnadspris. Älvkarleby kommun anser att det är angeläget att all personal i tillståndspliktig serveringsverksamhet har kunskap i ansvarsfull alkoholserving.
- Informationsbladet "KrögarNytt" skickas ut till alla tillståndshavare i kommunen 3–4 gånger per år.

Regelverk

Enligt 8 kap. 9 § alkohollagen (2010:1622) är kommunerna skyldiga att informera om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande föreskrifter. Därutöver ska kommunen, enligt samma bestämmelse, ha riktlinjer för tillämpning av föreskrifterna i kommunerna.



Serveringstillstånd

Riktlinjer

Kök och matutbud

Att alkohollagen sedan år 2010 pratar om lagad eller tillredd mat tolkas i Älvkarleby kommun inte som en uppluckring av kraven på matens hantering på serveringsstället. Att tillreda mat syftar på maträtter som inte färdigställs med hjälp av värme. Formuleringen 'lagad eller tillredd mat' ger inte utrymme för mer halvfabrikat i matutbudet än tidigare lagstiftnings 'lagad mat'. Grundtanken är fortfarande att mat lagas eller tillreds från grunden på serveringsstället för att det ska betraktas som en restaurang.

Ett serveringsställe ska enligt lagen ha lokaler och matutbud av restaurangkvalitet. I Älvkarleby kommun tittar vi bland annat på om serveringsstället har verksamhetsfokus på matservering, på matens kvalitet och på att matutbudet kan anses vara varierat. Varierat matutbud innebär enligt Älvkarleby kommun normalt minst två olika förrätter, tre huvudrätter samt två olika efterrätter.

Älvkarleby kommun gör en helhetsbedömning av mat och miljö i varje enskilt fall. Bedömningen av miljön kan innefatta frågor som om det finns sittplatser, om bordsservering erbjuds, om köket kan producera mat till den mängd gäster som serveringslokalen rymmer och om gästerna har tillgång till toalett. Svaren läggs samman till en helhetsbild som tillsammans med maten leder fram till en slutsats om verksamheten anses ha restaurangstandard eller inte. Bedömningen av kök och matutbud görs inte på individnivå utan diskuteras alltid i arbetsgruppen.

Regelverk

Krav på serveringstillstånd

Servering av alkoholdrycker mot betalning kräver serveringstillstånd, detta enligt huvudregeln i 8 kap 1 § 1 st Alkohollagen. Serveringstillstånd söks i den kommun där man planerar att bedriva serveringen. För servering av alkoholdrycker till allmänheten finns inga undantag utan där krävs alltid serveringstillstånd.

Mat och lokaler

Ett serveringsställe med stadigvarande servering till allmänheten ska ha ett eget kök i direkt anslutning till serveringslokalerna. Köket ska vara dimensionerat så att det har kapacitet att användas för servering av det aktuella matutbudet, inom rimlig tid till maxantalet gäster i lokalerna. Köket kan inte delas med andra verksamheter. Undantag för detta är att cateringverksamhet som bedrivs av samma tillståndshavare kan dela kök med serveringsstället.

Matutbudet ska vara varierat, bestå av lagade eller tillredda rätter (förädling av råvara) och omfatta både förrätter, huvudrätter och efterrätter.

Lokalen ska ha ett tillräckligt antal sittplatser. Lokal för stadigvarande serveringstillstånd och för tillfälliga tillstånd till allmänheten måste vara brandsäkra.



Handläggningstider vid ansökan

Riktlinjer

Handläggningstiden räknas från och med den tidpunkt då komplett ansökan har kommit in till kommunen. Ni får besked från er handläggare när ansökan bedöms vara komplett och handläggningstiden börjar löpa.

Vid ansökningar som leder till att ärendet behöver tas i nämnd kan längre handläggningstider bli aktuella då det är beroende av bland annat nämndens sammanträdestider och vilken typ av utredning som är nödvändig i ärendet.

Handläggningstiden används till:

- utskick av remisser och kommunicering av svaren
- lämplighetsprövning av inlämnade underlag, personer, verksamhet, lokaler och finansiering
- platsbesök i lokalen
- sammanställning av utredning och beslutsförslag, samt
- beredning och behandling i Samhällsbyggnadsnämnd om beslutsrätten inte delegerats.

Handläggningstid från komplett ansökan:

- Stadigvarande serveringstillstånd för servering till allmänheten inklusive pausservering: 8 veckor
- Stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap inklusive cateringstillstånd till slutna sällskap: 8 veckor
- Ändring i stadigvarande serveringstillstånd då ändring rör serveringstid utanför normaltiden (kl. 11.00-01.00): 8 veckor
- Ändring i stadigvarande serveringstillstånd inom normaltiden: 5 veckor
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten: 8 veckor
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap: 3 veckor

Regelverk

Enligt 5 § alkoholförordningen (2010:1636) ska kommunerna fatta beslut i ärenden om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut ska kommunerna informera de sökande om skälen till att handläggningstiden förlängs. Ett beslut att förlänga handläggningstiden får inte överklagas. Handläggningstiden räknas från och med den tidpunkt då komplett ansökan har kommit in till kommunen. En komplett ansökan innebär att hela ansökningsblanketten är ifylld, blanketten är undertecknad av behörig firmatecknare och alla handlingar och uppgifter som behövs för att avgöra lokalernas och din lämplighet har lämnats in.



Ansökningsavgifter

Riktlinjer

Beslut om ansöknings- och tillsynsavgifter fattas i särskilda beslut av kommunfullmäktige.

Avgiften är olika stor för olika typer av ansökan. Den baseras på en bedömning av hur omfattande utredning som en ansökan av den typen av ärende kräver. Ansökningsavgiften finansierar kommunens kostnader för handläggning av ansökan.

Älvkarleby kommuns aktuella ansökningsavgifter för serveringstillstånd finns på kommunens hemsida www.alvkarleby.se.

Regelverk

Kommunen får med stöd i alkohollagen ta ut avgift för prövningen av ansökan som gäller serveringstillstånd. Kommunfullmäktige beslutar vilka grunder avgiften ska baseras på.

Remissyttranden och störningar

Riktlinjer

Grundförutsättningen för att beviljas serveringstillstånd är att kraven i alkohollagen är uppfyllda och att det inte finns anledning att befara att ett beviljande av tillstånd kan resultera i olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Framför allt barn och ungdomar ska skyddas från alkoholens skadeverkningar, vilket främst sker genom att begränsa tillgängligheten till alkohol för dessa grupper. Stor återhållsamhet ska gälla vid tillstånd till servering i samband med arrangemang som riktar sig mot främst ungdomar.

Remissyttranden från Polismyndighet samt Bygg och miljö ska tillmätas stor betydelse. Kommunen måste dock alltid i varje enskilt fall bedöma samtliga omständigheter i ansökan och de inkomna remissvaren.

Älvkarleby kommun har klassat följande som alkoholpolitiska olägenheter vilka ska resultera i att ansökan avslås:

- De fall då Polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- De fall Bygg och miljö avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället. Det är större risk för alkoholrelaterade störningar om lokalen ligger i ett bostadsområde eller vid en skola eller fritidsgård.
- De fall där kommunen har kännedom om förhållanden på serveringsstället som innebär att lämpligheten att inneha serveringstillstånd kan ifrågasättas.
- De fall där serveringen vänder sig till publik på idrottsarena. För restauranger inom idrottsanläggningar ska förutsättningen vara den att anläggningen även används till andra evenemang än idrott och restaurangen ska vara i en avgränsad del av anläggningen. Huvudinriktningen är att alkohol och idrott inte hör ihop. Som tillståndshavare ska endast tillåtas bolag vars uppgift är att bedriva restaurangverksamhet.



Regelverk

Enligt 8 kap. 11 § alkohollagen (2010:1622) får en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd inte bifallas utan att Polismyndighetens yttrande har inhämtats. Detsamma gäller, om det inte rör sig om arrangemang av endast obetydlig omfattning, tillfälligt serveringstillstånd för servering till allmänheten.

Polismyndigheten ska i sitt yttrande redovisa samtliga omständigheter som ligger till grund för myndighetens bedömning i det enskilda fallet och särskilt yttra sig om sökandens allmänna lämplighet för verksamheten.

Om en ansökan avser servering inom eller invid ett militärt område ska yttrande dessutom inhämtas av vederbörande militära chef innan ansökan får bifallas.

Av 8 kap. 16 § alkohollagen (2010:1622) framgår att lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt.

Av 8 kap. 17 § alkohollagen (2010:1622) framgår att om alkoholserving 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.

Remissyttranden och lämplighet

Riktlinjer

Vandelsprövning och remissförfarande

Älvkarleby kommun remitterar normalt ansökningsärenden till följande myndigheter:

1. Polismyndigheten - avseende sökandens lämplighet (uppgifter ur polisens Misstanke- och Belastningsregister), risk för störningar, behov av ordningsvakter.
2. Kronofogdemyndigheten - för att säkerställa att sökanden inte har skulder till det allmänna (stat, kommun eller region) eller har varit inblandad i någon ören konkurs. Åligganden gentemot samhällsbärande funktioner, så som renhållning, inkluderas också i prövningen.
3. Skatteverket - för att säkerställa att sökanden sköter sina skyldigheter mot det allmänna utan anmärkningar.
4. Räddningstjänsten - för att säkerställa att lokalerna som ansökan avser uppfyller lagens krav på brandsäkerhet.
5. Interremiss skickas till Miljö och hälsa - avseende risk för störningar samt för att kontrollera att sökanden registrerat livsmedelsanläggningen i kommunen.

Vid ansökan om stadigvarande tillstånd och vid ansökan om tillfälligt tillstånd till allmänheten remitteras samtliga ovan nämnda remissinstanser.

Vid ändring i ägarkretsen remitteras instans nr 1-3 ovan.

Vid ändring av serveringsytter eller serveringstid remitteras instans nr 1, 4 och 5 ovan.



Vid tillfälliga tillstånd till slutet sällskap varierar remitteringen beroende på det sökta tillståndets omfattning. Remitteringen sker dock alltid till polis, Skatteverket och Kronofogden för att kontrollera sökandens vandel.

Alla inkomna remissvar vägs in i nämndens bedömning i ärendet. Remissvar som anger att en sökande eller en lokal inte lever upp till alkohollagens krav utgör naturligtvis en grund för avslag om inte förhållandet kan rättas till inom handläggningstiden.

Kunskapsprov

Kunskapsprov ska skrivas i samband med att en aktuell ansökan rörande serveringstillståndet finns inlämnad till kommunen.

För sökande i Älvkarleby kommun erbjuds en fast tid för provskrivning en gång per vecka. Det är alkoholhandläggarna i Gävle kommun som håller i provskrivningen. Vid behov av tolk bokas separat tid för provskrivning. Detsamma gäller om provet behöver hållas muntligen.

Undantaget från krav på att skriva kunskapsprov vid tillfälligt tillstånd till slutet sällskap tillämpas restriktivt i Älvkarleby kommun. För att helt undantas från prövning ska ansökan avse:

- ett litet sällskap, under 50 deltagare, av egna föreningsmedlemmar

och

- ske vid ett enstaka tillfälle vid en tillställning som inte riskerar att dra till sig allmänhetens uppmärksamhet genom lokalens geografiska läge

eller

- fest av mer privat natur, som bröllop, 50-årsfest eller liknande.

Provskrivning kan ske inom tre gånger för ramen av en ansökan. För provskrivning vid ärende om bolags – eller styrelseändring bedömer Älvkarleby kommun att provskrivning kan ske vid fler än tre tillfällen om så skulle behövas. Kommunen ställer krav på att de personer som har tagit över bolaget/föreningen ska visa dokumenterad kunskap inom 2 månader från det att kommunen fastställt vilka som ska skriva provet. 1 extra månad kan beviljas i enstaka fall, t ex om kunskap redan finns hos en annan person med betydande inflytande i bolaget. En särskild prövning görs då av kommunen för att se om det finns skäl för utökad tid.

Regelverk

Vandelsprövning och remissförfarande

Enligt 8 kap. 12 § alkohollagen (2010:1622) får serveringstillstånd endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.

Enligt 8 kap 11 § Alkohollagen ska kommunen hämta in Polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap



Kommunen ska också hämta in Polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang.

Enligt 8 kap 16 § ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra. Brandsäkerheten kan också vara något som kommunen behöver beakta när den prövar en ansökan om tillfälligt serveringstillstånd.

Om sökanden är ett bolag lämplighetsprövar man de Personer som bedöms ha ett Betydande Inflytande över bolaget (benämnt PBI-kretsen). En individuell prövning av vilka personer som ingår i PBI-kretsen görs i varje ärende. Generellt bedöms följande grupper ha betydande inflytande över en verksamhet:

- ordinarie styrelseledamöter
- firmatecknare
- bolagsmän i handelsbolag
- samtliga aktieägare i fåmansbolag
- majoritetsägare i större aktiebolag (minst 25 % aktieinnehav)
- i vissa fall kan en dominerande finansiär också bedömas ha betydande inflytande över en verksamhet.
- i vissa fall kan en platschef bedömas ha betydande inflytande över verksamheten.

Vid tillståndsprövningen ska särskild hänsyn tas till om sökanden är laglydig och benägen att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna. Av detta följer att de lämplighetskrav som lagen ställer på sökanden bland annat är:

- Kännedom om Alkohollagstiftningen – visas genom skriftligt prov
- Tillfredsställande ekonomiska förhållanden
- Förutsättningar att kunna hålla ordnad bokföring
- Ekonomisk skötsamhet
- God vandel, det vill säga att sökanden följer samhällets lagar och regler och inte är dömd eller misstänkt för brott

Vid bedömning av en sökandes personliga och ekonomiska lämplighet ska kommunen enligt praxis främst titta på vad som har hänt under de tre senaste åren. Även tidigare historik vägs dock in i den sammantagna bedömningen. Om sökanden har haft en ören konkurs under de tre senaste åren ska det i normalfallet resultera i att ansökan avslås. Det är alltså omständigheterna bakom konkursen som är avgörande i den lämplighetsprövning som görs. Även seriösa aktörer kan göra konkurs och ska kunna beviljas serveringstillstånd. Om sökanden har haft ett flertal konkurser under de tre senaste åren kan dock även det resultera i avslag på ansökan.

Om det är känt att en sökande tidigare har drivit eller haft betydande inflytande i en serveringsrörelse i den egna kommunen eller en annan kommun, kan även uppgifter i det tidigare ärendet vara av betydelse för bedömningen.



Kunskapsprov

Förutom vandelsprövningen ska sökanden visa att han eller hon har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att utöva serveringsverksamheten. Detta visas genom att sökanden skriver ett kunskapsprov i alkohollagen. Provet är framtaget av Folkhälsomyndigheten och tillhandahålls av den kommun där man söker serveringstillstånd. Minst hälften av de personer i PBI-kretsen som också är aktiva i verksamheten ska skriva kunskapsprov med godkänt resultat. Det är kommunen som beslutar om vilka personer som ska skriva provet.

Provet är digitalt. Fyra undantag från kunskapsprov finns angivna i 10 § i Folkhälsomyndighetens föreskrift [FoHMFS 2014:7](#), i de fall där kunskapen kan fastställas på annat sätt. Därutöver ges i samma föreskrift en möjlighet att helt undanta sökanden från kunskapsprövning vid ansökan om tillfälligt tillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

Regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer får meddela föreskrifter om prov som avses i andra stycket och om undantag i vissa fall från skyldigheten att avlägga prov.

Remissyttranden och serveringstider

Riktlinjer

Serveringstid fram till klockan 01.00 (lagstadgad normaltid) kan beviljas om Polismyndigheten tillstyrker ansökan och Bygg och miljö inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risk för att närboende kan utsättas för bullerstörningar.

Serveringstid fram till klockan 02.00 kan beviljas efter särskild prövning. Det får inte finnas risk för olägenheter på grund av exempelvis verksamhetens inriktning eller restaurangens läge och närhet till bostäder. Serveringsstället ska även ha en tydlig skriftlig drog- och alkoholpolicy. Utökad serveringstid till 02.00 kan beviljas stadigvarande eller för en tillfällig period.

Serveringstid fram till klockan 03.00 kan beviljas efter särskild prövning. Det får inte finnas risk för olägenheter på grund av exempelvis verksamhetens inriktning eller restaurangens läge och närhet till bostäder. Serveringsstället ska även ha en tydlig skriftlig drog- och alkoholpolicy. Utökad serveringstid till 03.00 kan endast beviljas för en tillfällig period på upp till 12 månader åt gången. Skälet till att en tidsbegränsad period används är att den utgör avstämningspunkt för att säkerställa att verksamheten har skötts i enlighet med ställda krav och kan bedömas göra det även framåt. Perioden ska samtidigt ge krögaren förutsättningar att planera sin verksamhet under kommande 12 månader.

Utöver detta ska tillståndshavaren vid ansökan om utökad serveringstid även i övrigt ha följt kraven för tidigare beviljat tillstånd, inklusive riktlinjer från andra myndigheter gällande exempelvis brandskydd och bullerstörningar. Detta för att visa att det bedrivs en seriös verksamhet som proaktivt arbetar för att följa alkohollagens högt ställda krav.



Regelverk

Av 8 kap. 19 § alkohollagen (2010:1622) framgår att kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdryckslikande preparat får serveras. Det ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 § alkohollagen om serveringsställets belägenhet eller andra skäl som kan antas medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Om inte kommunen beslutar annat får servering inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en ansökan.

När kommunen prövar en restaurangs serveringstid ska man beakta om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Uteserveringar

Riktlinjer

Utformning

En uteservering ska ligga i direkt anslutning till serveringsstället för att alkoholservering ska kunna medges där. Gång- eller cykelstråk, bilväg eller annat hinder får inte genomskära uteserveringen eller skilja den från själva serveringsstället.

Ett gångstråk för enbart fotgängare kan, efter prövning i varje enskilt fall, medges mellan serveringsstället och uteserveringen. En förutsättning för detta är att hela serveringsytan är överblickbar. Kommunen tittar bland annat på det fysiska avståndet mellan serveringsställe och uteservering. Avståndet får inte vara större än att serveringsstället och uteserveringen kan ses som en naturlig enhet. Det görs även en bedömning av hur trafikerat stråket är, för att fastslå om korsande personal med mat och dryck alls är praktiskt lämpligt. Kommunen tittar även på hur stor uteserveringen är och hur avgränsningen av uteserveringen är utformad. Varje avdelad sektion på en uteservering bör vara högst 500 m² för att möjliggöra en kontinuerlig överblick över serveringsytan och alkoholserveringen.

Uteserveringen ska vara väl avgränsad. Orsaken är både att möjliggöra att serveringspersonalen har kontroll över serveringsytan och att förhindra att alkohol förs ut från uteserveringen. För att möjliggöra kontinuerlig överblick över serveringsytan utomhus kan det vara nödvändigt med fast stationerad personal på uteserveringen och/eller en serveringsstation med ett mellanlager av mat och dryck. Sådana lösningar kan komma att anges som villkor i serveringstillståndet. Om serveringstillstånd beviljas på en uteservering som är skild från serveringsstället så villkoras alltid tillståndet med krav på att alkoholservering enbart får ske i form av bordsservering.



En uteservering ska vara utformad så att det är enkelt för gäster att äta en måltid. På större delen av uteserveringen bör det därför finnas sittplatser och bord/avställningsytor.

En uteservering får inte hindra räddningsfordon som rycker ut vid olycksfall. En sammanvägning av kraven från olika myndigheter måste göras när du väljer hur din uteservering ska utformas.

Du kan i vissa fall behöva bygglov för din uteservering. För mer information om reglerna för det ska du vända dig till kommunens bygglovshandläggare.

Serveringstid

I Älvkarleby kommun beviljas som regel serveringstid utomhus inom normaltiden för serveringstillstånd, det vill säga mellan 11.00-01.00. Kommunen gör dock en individuell prövning i alla ansökningsärenden.

Serveringstiden för uteservering kan komma att begränsas i förhållande till serveringstid inomhus. Detta sker främst i de fall där verksamhet på uteserveringen riskerar att störa närboende.

Regelverk

Utformning

Av 8 kap. 14 § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Av 8 kap. 17 § alkohollagen (2010:1622) framgår att om alkoholserving 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 som uppställs i lagen är uppfyllda.

Serveringstid

Av 8 kap. 19 § alkohollagen (2010:1622) framgår att kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker och alkoholdryckslikande preparat får serveras. Vid bestämmande av tiden för servering ska särskilt beaktas vad som sägs i 17 §.

Om inte kommunen beslutar annat, får servering av ovanstående inte påbörjas tidigare än klockan 11.00 och inte pågå längre än till klockan 01.00.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Bestämmelserna i första-tredje styckena gäller inte rumsservering på hotell eller minibar i hotellrum enligt 5 § alkohollagen.



Cateringtillstånd

Riktlinjer

Anmälan av serveringslokal

För att du ska få tillstånd att servera alkohol i en lokal måste det i de flesta fall finnas dokumenterat att den är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Du kan välja att själv kontakta räddningstjänsten för att få ett intyg om att lokalen är godkänd. I annat fall skickar kommunen en förfrågan till räddningstjänsten. Handläggningen går oftast snabbare om du själv ordnar intyget och skickar med det med din anmälan.

Om lokalen behöver godkännas behöver anmälan om catering komma in minst 2 veckor innan evenemanget ska äga rum. Om anmälan kommer in med kortare varsel är det inte säkert att kommunen hinner handlägga din anmälan.

I anmälan ska det bland annat finnas uppgifter om datum, klockslag, lokal, matutbud och vilket det slutna sällskapet är. Anmälningssblankett finns på www.alvkarleby.se.

Anmälan av serveringstillfälle

Anmälan om catering bör göras så snart du fått vetskap om tillfället. Om serveringen ska ske i en lokal som redan är godkänd eller som inte behöver godkännas, t ex i ett

Regelverk

Av 8 kap 4 § alkohollagen framgår att den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd för catering under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

För att få stadigvarande serveringstillstånd krävs att cateringverksamheten har ett eget kök för tillredning av mat. Om bolaget vill bedriva catering i flera kommuner räcker det med ett tillredningskök i en kommun, men det krävs tillstånd för catering i de kommuner där catering är tänkt att ske.

För att lokalen där serveringen ska äga rum ska kunna godkännas måste det normalt sett finnas dokumenterat att den är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Undantag från kravet finns dock för catering till en privatperson eller en företagslokal.

Gemensamt serveringsutrymme

Riktlinjer

Det är möjligt att lämna in ansökan om serveringstillstånd för respektive berörd krögare samtidigt som ni lämnar in ansökan om ett gemensamt serveringsutrymme.

Varje avdelad sektion på en uteservering bör vara högst 500 m² för att möjliggöra en kontinuerlig överblick över serveringsytan och kontroll över den serverade alkoholen ända till dess den konsumerats. Detsamma gäller gemensamma serveringsutrymmen.



Huvudregeln i kommunens riktlinjer är att endast bordsservering är tillåten på gemensam serveringsyta. Syftet är att säkerställa överblicken och kontrollen över serveringen.

Regelverk

Av 8 kap. 14 § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Särskilt tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Det innebär att ett särskilt tillstånd kan beviljas för att servera på samma yta. En förutsättning är att de som ansöker om gemensamt serveringsutrymme har ett eget serveringstillstånd. Särskilda villkor kan meddelas i samband med beslutet om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

Varje tillståndshavare ska svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för vad som i övrigt gäller enligt denna lag under den tid han eller hon bedriver servering där.

Provsmakningstillstånd

Riktlinjer

Du som har ett stadigvarande serveringstillstånd behöver inte ansöka om något särskilt tillstånd för provsmakning om provsmakningen ska ske i dina egna serveringslokaler och med de slags drycker som ingår i serveringstillståndet. Däremot behöver du anmäla varje provsmakningsarrangemang i förväg till kommunen. Anmälan bör göras minst två veckor innan provsmakningstillfället.

Vad gäller dryckesmängd vid provsmakning så utgår Älvkarleby kommun från Systembolagets modell för provsmakning:

	Antal prov	Volym/procent	Total mängd per person, max
Öl och vin	4-8	4 cl	32 cl
Starkvin	3-6	3 cl	18 cl
Spritdryck	3-6	0,5 cl	3 cl

Regelverk

Av 8 kap. 6 § alkohollagen (2010:1622) framgår att anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåtet under förutsättning att 1) arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker eller preparat som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller 2) de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker eller preparat som ska erbjudas. Den som har ett stadigvarande serveringstillstånd ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Av 8 kap. 7 § alkohollagen (2010:1622) framgår att den som tillverkar alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid



tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna eller preparaten. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker eller preparat vid tillverkningsstället om den har ett särskilt tillstånd för provsmakning.

Av 2 och 6 §§ Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd (FoHMFS 2014:8) om anmälan av lokal för cateringverksamhet, kryddning av spritdryck för servering som snaps och provsmakning framgår att anmälan som tillståndshavaren ska lämna till kommunen ska innehålla tillståndshavarens namn och organisationsnummer. Om det är en enskild firma ska personnummer och uppgift om lokal för provsmakning finnas. I anmälan ska det finnas uppgifter om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen.

Av 7 § samma föreskrift framgår att tillståndshavaren vid anmälan ska ange serveringsställe, namn på de partihandlare som ska delta som utställare, hur ordning och nykterhet ska säkras, hur betalning ska gå till och dag och tid för arrangemanget.

Den som har ett stadigvarande tillstånd och deltar i en mat- eller dryckesmässa i en annan lokal än den som tillståndet omfattar, behöver ha ett särskilt tillstånd för den lokalen.

Med provsmakning avses endast små mängder av olika produkter, motsvarande en matsked eller mindre. Det finns inget krav på att mat ska serveras vid provsmakning. Man ansöker om tillstånd för provsmakning i den kommun där provsmakningen ska genomföras.

Tillfälligt tillstånd till allmänheten och slutet sällskap

Riktlinjer

Tillfälligt tillstånd

I Älvkarleby kommun kan en och samma tillståndshavare beviljas högst 10 tillfälliga tillstånd per år. Inom ett och samma serveringsställe/lokal beviljas också högst 10 tillfälliga tillstånd per år. Alternativt kan tillfälligt tillstånd medges för en sammanhängande period och då i högst två sammanhängande månader per år. Det är viktigt att den tillfälliga serveringen inte blir en återkommande verksamhet år från år, som t ex en mindre restaurangverksamhet som endast har öppet sommartid.

Syftet är att eliminera risken för uppkomst av affärsmässigt drivna serveringsställen av mer eller mindre stadigvarande karaktär som kringgår de köks- och matkrav som ställs vid stadigvarande serveringstillstånd och därmed inte konkurrerar på lika villkor som sådana serveringar.

Ansökningsavgift betalas för varje önskat serveringstillfälle.

Slutet sällskap

Ett slutet sällskap utgörs av en i förväg begränsad krets som har någon form av gemensamt intresse och som genom krav på inbjudan, medlemskap i viss förening eller annat villkor avgränsat allmänhetens möjligheter att få tillträde till tillställningen.



Vid varje tillfälle då alkoholservice sker till slutet sällskap ska arrangören i förväg ha informerat sig om det slutna sällskapets maximala omfattning. Det kan ske genom föransmälning, medlemsförteckning, deltagarlistor eller andra liknande kontrollmöjligheter.

Om inbjudan till evenemanget riktar sig till allmänheten, t ex genom annonsering i tidning eller i öppet Facebookevenemang, så är tillställningen att anse som allmän.

Försäljning av medlemskort under pågående tillställning, möjlighet att medföra gäster eller att den i förväg begränsade kretsen kan utökas, innebär oftast att tillställningen är att anse som allmän.

Vid alkoholservice till slutet sällskap ska gästerna erbjudas mat. Om det handlar om en pubafton eller liknande till föreningsmedlemmar bör minst två olika huvudrätter kunna erbjudas. Detta eftersom det ska finnas mat som gästerna kan förväntas vilja ha. Om två olika rätter erbjuds ökar sannolikheten att gästerna hittar något som passar dem. Om serveringstillståndet i stället avser exempelvis en middagsbjudning så som bröllopsfest eller 50-årskalas räcker det med att middagsgästerna erbjuds en varmrätt. Vid en sådan middagsbjudning är det dock inte tillåtet att ha så kallat eftersläpp för gäster som inte varit med på middagsmiddagen om de inte kan erbjudas mat.

Vid tillfälligt tillstånd till slutet sällskap måste all alkohol vara inköpt från Systembolaget.

Allmänheten

Om ett serveringstillfälle/serveringsställe inte uppfyller kraven för att räknas som servering till slutet sällskap så är det att betrakta som servering till allmänhet.

Vid ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten bör minst tre lagade eller på annat sätt tillredda rätter kunna erbjudas gästerna. Maträtterna ska vara sådana som gästerna kan förväntas vilja ha. Om tillstånd söks för särskilt arrangemang där en särskild anrättning står i fokus och det är uppenbart att arrangemangets huvudinriktning är matservice så kan undantag från kravet på flera rätter göras.

Vid tillfälligt tillstånd till allmänheten kan alkoholen antingen vara inköpt från Systembolaget eller från partihandlare.

Regelverk

Av 8 kap. 2 § alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Det kan avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tilfälligt serveringstillstånd) Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat eller flera av dessa drycker eller preparat. Tillstånd att anordna provsmakning av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat enligt 6 och 7 §§ kan meddelas stadigvarande eller för enstaka tidsperiod.

Av 8 kap. 13 § alkohollagen (2010:1622) framgår att den som har tillstånd för servering till allmänheten eller stadigvarande tillstånd för servering i slutet sällskap, får köpa de spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som



är skattepliktiga enligt lagen (1994:1564) om alkoholskatt, som behövs för rörelsen endast av partihandlare eller av detaljhandelsbolaget. Den som har tillstånd för servering i slutet sällskap vid ett enstaka tillfälle eller under en enstaka tidsperiod, får köpa motsvarande drycker eller preparat endast hos detaljhandelsbolaget.

Av 8 kap. 15 § alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten endast får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering i slutet sällskap.

Tillstånd för servering av starköl, vin och annan jäst alkoholdryck i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får meddelas utan krav på matsservering. Det ställs inte heller krav på matsservering vid provsmakning enligt 6 eller 7 § alkohollagen (2010:1622).

Tillfälliga serveringstillstånd för enstaka tillfällen kan meddelas flera gånger under ett år under förutsättning att det inte övergår till regelbunden verksamhet som kräver ett stadigvarande serveringstillstånd. I bedömningen vägs bland annat in antal gånger, regelbundenhet och vilken typ av verksamhet det handlar om.

Villkor vid beviljande av serveringstillstånd

Riktlinjer

Exempel på villkor som kan förekomma i Älvkarleby kommun är:

- Olika utrymningstider för olika utrymmen på ett serveringsställe, exempelvis för uteservering.
- Ansökningar med sena serveringstider förenas ofta med villkor om ordningsvakter under hela eller delar av serveringstiden. Remissyttrandet från Polismyndigheten väger tungt vid bedömningen av krav på eventuella ordningsvakter.
- Villkor om entrévärd under hela eller delar av serveringstiden.

Regelverk

Av proposition ”En ny alkohollag” (2009/10:125) 2. 166 framgår att en myndighet som på ansökan meddelar ett för sökanden positivt beslut har, utan författningsstöd, enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer rätt att till sitt beslut föga olika slag av villkor. Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.



Undantag från krav på serveringstillstånd

Riktlinjer

Som framgår av alkohollagen kan undantaget från krav på serveringstillstånd aldrig komma i fråga i en lokal där det finns serveringstillstånd.

Regelverk

Av 8 kap. 1a § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd inte krävs om serveringen avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer, sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker. Notera att årsmötesfester och så kallade föreningspubar inte kan åberopa undantaget eftersom de inte är enstaka tillfälle. Enstaka tillfälle ska tolkas bokstavligen som en enda gång.

Av 8 kap. 1 b § alkohollagen (2010:1622) framgår att serveringstillstånd inte krävs för servering till en boende och besökare till denne på sådana särskilda boenden som avses i 5 kap. 5 § andra och tredje styckena och 7 § tredje stycket socialtjänstlagen (2001:453) och 9 § 9 lagen (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade, och vid vilka måltidsservice tillhandahålls.

Den som bedriver alkoholservering enligt första stycket ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över serveringen. För egenkontrollen ska det finnas ett för verksamheten lämpligt program.

Kommunens tillsynsverksamhet

Riktlinjer

Inre och yttre tillsyn

Samhällsbyggnadsnämnden ansvarar för att kommunen fullgör sin tillsynsverksamhet. I tillsynsarbetet ingår fortlöpande så kallad *inre tillsyn* genom regelbunden kontroll av tillståndshavarna hos bland annat Skatte- och Polismyndighet. Alla serveringsställen med stadigvarande serveringstillstånd bör få inre tillsyn årligen.

Tillsynsbesök sker främst kvälls- och nattetid. Alla stadigvarande serveringsställen med servering till allmänheten bör få minst ett tillsynsbesök per år. På serveringsställen där brister noterats sker uppföljande tillsynsbesök för att se att man kommit till rätta med dessa.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

Alkoholtillsynen utförs av alkoholhandläggare och av arvoderade restauranginspektörer. Inspektörerna ska ha yrkes- och livserfarenhet och intresse för socialt arbete. Inspektörerna får intern utbildning när de påbörjar sitt inspektörsarbete. Alkoholhandläggarna anordnar även regelbundna informationsträffar med inspektörerna minst tre gånger per år.

Inspektörerna har legitimationskort med foto där det klart framgår vilka de är och vilka befogenheter de har. Inspektörerna ska innan de lämnar serveringsstället kontakta den serveringsansvarige och då även påtala eventuella brister som kommer att rapporteras. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa ofta åtgärdas på plats.



De viktigaste uppgifterna vid den *yttre tillsynen* är kontroll av att alkoholservice inte sker till underåriga och att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem på grund av berusning och oordning.

Restauranginspektioner bör av rättssäkerhetsskäl och för inspektörens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Inspektionerna ska alltid dokumenteras skriftligt och kommuniceras tillståndshavaren så fort som möjligt.

Regelverk

Av 9 kap. 2 § alkohollagen (2010:1622) framgår bland annat att kommunen och Polismyndigheten har tillsyn över efterlevnaden av de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker och alkoholdryckliknande preparat.

Kommunen ska upprätta en tillsynsplan som ska ges in till länsstyrelsen.

Av 9 kap. 3 § alkohollagen (2010:1622) framgår att för tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om marknadsföring i 7 kap. finns det särskilda regler i marknadsföringslagen (2008:486). Tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna gentemot den som har serveringstillstånd får, i fråga om marknadsföring på serveringsstället, utövas även av kommunen.

För att möjliggöra kommunens tillsyn reglerar alkohollagen en informationsskyldighet för tillståndshavare. Den omfattar att meddela förändrade ägarförhållanden och styrelsesammansättning, aktuell serveringsansvarig personal, byte av namn på serveringsstället, aktuella öppettider och ändrad inriktning på verksamheten. Anmälan skall göras i förväg, så snart tillståndshavaren vet om att ändringen kommer att ske, detta framgår av 9 kap 11 § Alkohollagen.

Kommunens tillsyn omfattar inre, yttre samt samordnad tillsyn.

Inre tillsyn innebär att kommunen kontrollerar att de grundläggande förutsättningarna för serveringstillstånd fortfarande är uppfyllda till exempel vad gäller brandsäkerhet, ekonomisk och personlig lämplighet, marknadsföring och matutbud. Den inre tillsynen görs främst genom remisser och underrättelser mellan berörda myndigheter.

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet och kontrollerar att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Detta kan även ske genom *samordnad tillsyn*, det vill säga att kommunen tillsammans med andra berörda myndigheter så som Polismyndigheten, Skatteverket eller räddningstjänsten gör gemensam tillsyn på serveringsstället. Samordnad tillsyn kan också göras med kommunens miljö- och hälsoskyddsinspektörer.

Sanktioner

Kommunen ska verka för en ansvarsfull alkoholservice. Utgångspunkten är att detta nås genom information och dialog. Om detta inte räcker kan kommunen behöva vidta administrativa åtgärder enligt 9 kap 17-18 § Alkohollagen. Där framgår att den tillståndshavare som inte uppfyller de krav som gällde för det tillstånd man fått, eller som inte följer de bestämmelser som gäller för alkoholservice, kan meddelas antingen erinran,



varning eller återkallelse av tillståndet. Syftet med erinran och varning är att ge tillståndshavaren möjlighet att rätta till missförhållandena. Om varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd kan kommunen återkalla serveringstillståndet.



Ordning och nykterhet

Riktlinjer

Älvkarleby kommun anser att erbjudanden om försäljning och servering av större mängder alkohol som exempelvis helfaskor med spritdrycker, hinkar med ölflaskor, shotsbrickor eller liknande till en person eller till en mindre grupp människor inte är förenligt med måttfullhet och en ansvarsfull servering. Denna typ av erbjudanden bedöms inte vara tillåtna eftersom de medför att tillståndshavaren lämnar ut alkoholdryckerna för självservering och därmed inte kan kontrollera att de som konsumerar alkoholen verkligen är serveringsbara.

Vid måttfull servering bör det normalt vara att servera gästerna alkoholdrycker glasvis. Då kan personalen inför varje ny servering kontrollera att gästen fortfarande är serveringsbar och bedöms klara av att konsumera ytterligare ett glas alkoholdryck. Om den som serverar alkoholdrycken med god säkerhet kan konstatera att personen handlar åt flera personer i ett sällskap och att alla i sällskapet är serveringsbara, kan naturligtvis fler enheter lämnas ut till sällskapet vid ett serveringstillfälle.

Huvudansvaret gällande nykterheten ligger hos tillståndshavaren. Tillståndshavaren och dennes personal måste alltid ha löpande uppsikt över att måttfullheten och nykterheten är på en acceptabel nivå på deras serveringsställe. Vid bedömning av nykterheten hos en gäst rekommenderar Älvkarleby kommun att man använder sig av den så kallade berusningstrappan.

BERUSNINGSTRAPPAN





Regelverk

Av 1 kap. 11 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) framgår att försäljning kallas servering om drycken eller preparaten ska förtäras på stället.

Av 3 kap. 5 § alkohollagen (2010:1622) framgår att försäljning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som säljer alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Ordning innebär till exempel att tomglas löpande dukas bort från bord och avställningsytor, att eventuell utspild dryck skyndsamt torkas upp och att toaletterna hålls fräscha. I ordningen ingår också att aggressiva och störande personer avvisas från serveringsstället oavsett om deras uppförande påverkas av berusning eller inte.

Nykterhet på serveringsstället innebär bland annat att tillståndshavare ska ha sådan kontroll över sin serveringsverksamhet att gäster inte serveras så mycket alkohol att de blir märkbart påverkade. Märkbart påverkade personer ska avvisas från serveringsstället. Det har ingen betydelse om en gäst är stillsam eller bråkig. Regeln gäller oavsett om påverkan beror på alkohol eller andra substanser. Det är inte heller acceptabelt att en gäst sitter och sover på ett serveringsställe, detta oberoende av om gästen är påverkad eller bara trött.

Av 8 kap. 20 § alkohollagen (2010:1622) framgår att vid servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks.

Personalen på serveringsstället har personligt ansvar för att nykterhet och ordning upprätthålls. Tillståndshavaren ska se till att personalen har den kunskap som krävs.

Av 8 kap. 21 § alkohollagen (2010:1622) framgår att priset för en alkoholdryck eller ett alkoholdrycksliknande preparat får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas eller förmås att köpa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat.

Så kallad ”happy hour”, en tillfällig prissänkning på sortimentet av både mat, lättdrycker och alkoholdrycker är tillåtet, men inte att enbart rabattera alkoholdrycker.

Av Konsumentverkets allmänna råd om marknadsföring av alkoholdryck till konsumenter (KOVFS 2016.1) punkt 6.3.3. framgår att det inte är tillåtet att anordna tävlingar som innebär att en konsument måste köpa alkoholdryck för att delta eller där vinsten i tävlingen är alkoholdryck.

Av 8 kap. 22 § alkohollagen (2010:1622) framgår att vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning.

Av 8 kap. 23 § alkohollagen (2010:1622) framgår att från ett serveringsställe med serveringstillstånd får inte någon medföra spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa



alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat som har serverats i lokalen. Detta gäller inte hotellrum med minibar.

Av 8 kap. 24 § alkohollagen (2010:1622) framgår att på serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte någon inta eller tillåtas inta andra alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet. Detta gäller dock inte på hotellrum.

Inte heller får någon inta eller tillåtas inta alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat på ett serveringsställe där dessa preparat inte får serveras eller i en lokal som yrkesmässigt upplåts för anordnande av sammankomster i slutna sällskap vid vilka mat eller dryck tillhandahålls av innehavaren eller genom dennes försorg och där servering av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat inte är tillåten.

Alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat som inte får serveras i en lokal som avses i denna paragraf får inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen.

Diskriminering

Riktlinjer

Älvkarleby kommun värnar om alla människors lika värde och ser mångfald som en tillgång. Invånarna ska känna sig trygga och säkra i kommunen och i sitt bostadsområde. Invånarna ska kunna röra sig fritt, utan rädsla för att utsättas för kränkningar eller annan brottslighet. Detta ska vara vägledande i kommunens handläggning av serveringstillstånd. Kommunen ska arbeta för att motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök.

Diskrimineringsbrott bedöms som allvarligt och innebär att lämpligheten att inneha ett serveringstillstånd ska ifrågasättas.

Regelverk

Med diskriminering menas särbehandling på grund av exempelvis:

- kön
- könsöverskridande identitet eller uttryck
- etnisk tillhörighet
- religion eller annan trosuppfattning
- funktionsnedsättning
- sexuell läggning
- ålder

Diskrimineringsbrott är direkt kopplade till bedömningar utifrån alkohollagen, vilket framgår i betänkandet Ansvarsfull servering – fri från diskriminering (SOU 2006:56), som utgör ett förarbete till alkohollagen. I betänkandet står ”om en tillståndshavare i sin restaurangverksamhet, eller anställda i denna verksamhet, fälls till ansvar för olaga diskriminering bör det [...] innebära att serveringstillståndet ifrågasätts. Detta är ett brott som har anknytning till restaurangrörelsen och måste bedömas som allvarligt”.



I 16 kap. 9 § brottsbalken (1962:700) framgår att en näringsidkare som i sin verksamhet diskriminerar någon genom att inte gå personen till handa på de villkor som näringsidkaren i sin verksamhet tillämpar i förhållande till andra, ska dömas för olaga diskriminering till böter eller fängelse i högst ett år. Det tillämpas också på den som är anställd i näringsverksamhet eller annars handlar på en näringsidkares vägnar samt på den som är anställd i allmän tjänst eller har allmänt uppdrag. För olaga diskriminering döms även anordnare av allmän sammankomst eller offentlig tillställning och medhjälpare till sådan anordnare, om han eller hon diskriminerar någon genom att vägra personen tillträde till sammankomsten eller tillställningen på de villkor som gäller för andra.

Tillsynsavgifter

Riktlinjer

Beslut om ansöknings- och tillsynsavgifter fattas i särskilda beslut av kommunfullmäktige.

Tillsynsavgiften är i Älvkarleby kommun uppdelad i en fast och en rörlig del. Den fasta delen är knuten till serveringsställets öppettid. Ju senare öppettid, desto högre fast tillsynsavgift eftersom sena öppettider innebär ökar risk för olägenheter och därmed även ökat behov av tillsyn.

Den rörliga delen av tillsynsavgiften baseras på serveringsställets årliga alkoholomsättning. Högre omsättning ger större risker för alkoholrelaterade problem och därmed en högre rörlig avgift då tillsynsbehovet ökar.

Älvkarleby kommuns aktuella tillsynsavgifter för serveringstillstånd finns på www.alvkarleby.se.

Regelverk

Kommunerna har enligt 8 kap. 10 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) rätt att ta ut avgifter för tillsyn av dem som har serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras i kommunallagen (2017:725).

Tillsynsavgiften ska finansiera tillsynsarbetet. Det ska även täcka handläggningsarbetet med de tillsynsärenden som blir en följd av missförhållanden som upptäcks inom ramen för tillsynen.

Folköl

Riktlinjer

Älvkarleby kommun skickar ut bekräftelse på inkommen folkölsanmälan men verksamhetsutövaren behöver inte vänta in bekräftelsen. Försäljning/servering får påbörjas så snart anmälan har lämnats in till kommunen.

Kommunen gör regelbundet tillsyn över folkölsförsäljningen för att säkerställa att lagkraven följs.



Regelverk

Det som i vardagligt tal kallas folköl heter i alkohollagen öl, till skillnad från starköl. Folköl har en alkoholhalt över 2,25 upp till 3,5 volymprocent.

Den som bedriver detaljhandel med eller servering av folköl är skyldig att anmäla detta till den kommun där försäljningen sker.

Kommunen och Polismyndigheten har rätt att utöva tillsyn över folkölsförsäljningen.

För att få sälja folköl krävs att butiken är godkänd som livsmedelslokal för hantering av matvaror och att butiken stadigvarande tillhandahåller mat. Kunden ska i butiken kunna köpa en komplett måltid. Det ska dessutom finnas ett sortiment av lättdrycker till försäljning i butiken, så som lättöl, läsk och vatten. Endast kiosksortiment bestående av t ex glass, godis, chips, kaffe, te, kakor och liknande är inte tillräckligt för att uppfylla kravet på tillhandahållande av matvaror enligt alkohollagens bestämmelser om folkölsförsäljning.

För servering av folköl krävs att verksamheten bedrivs i en lokal som är registrerad som livsmedelsverksamhet. Dessutom måste det serveras mat under den tid folköl serveras. Minimikravet är att det erbjuds mat som gästen kan äta sig mätt på. Maträtter vid en normal lunchservering kan vara ett bra riktvärde. Det skall dessutom finnas ett sortiment av lättdrycker, t ex lättöl, läsk, vatten på serveringsstället. Servering av folköl ska ske med återhållsamhet och får inte leda till några olägenheter i fråga om ordning och nykterhet.

Vid takeawayverksamhet är det tillåtet att sälja folköl som kunden får ta med hem.