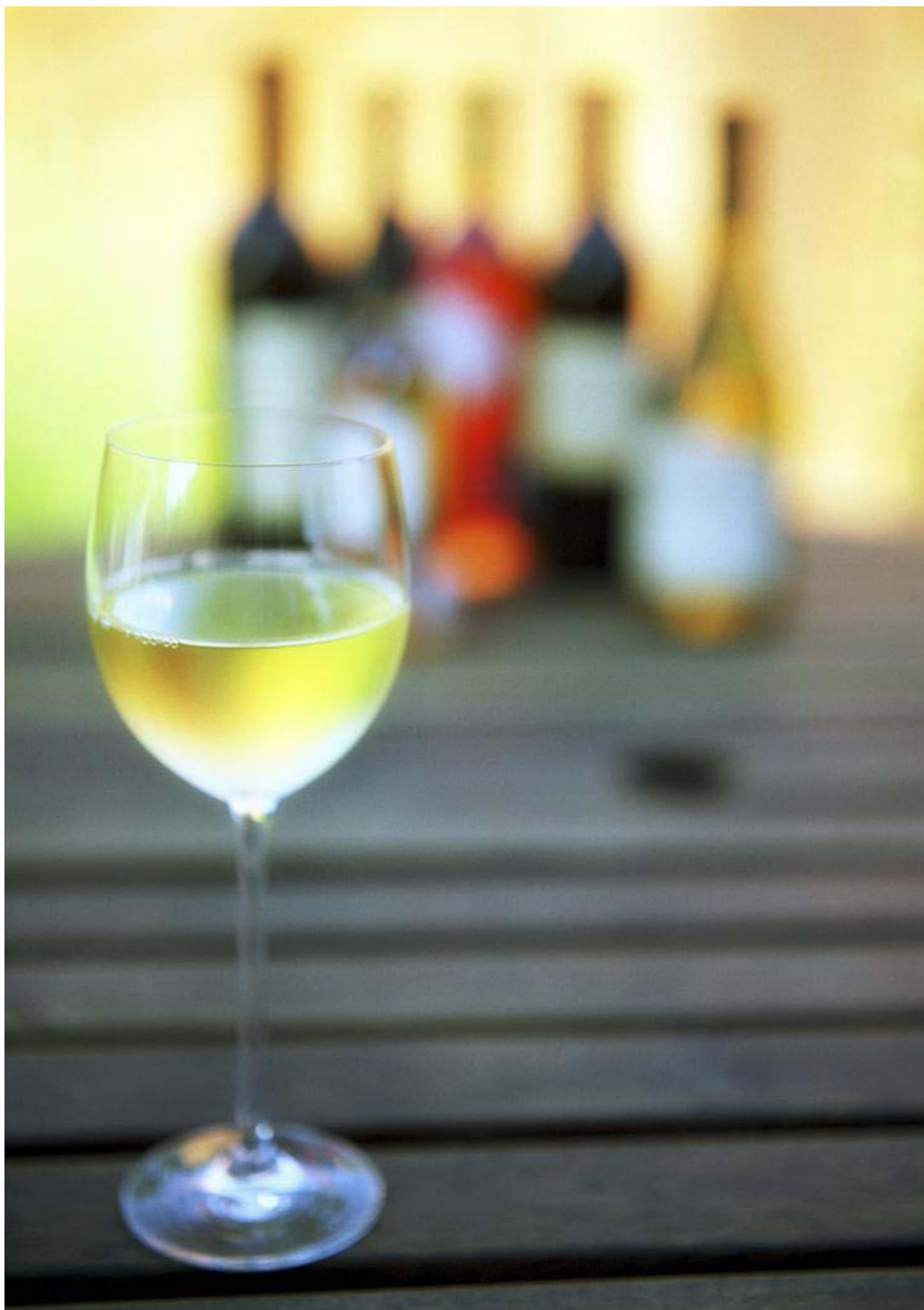




SOLNA STAD

Socialförvaltningen
Tillståndsgruppen

Riktlinjer för serveringstillstånd enligt alkohollagen





Riktlinjer för serveringstillstånd enligt alkohollagen

Riktlinjer för serveringstillstånd ska fungera som en vägledning för bedömningar i tillståndsärenden och samtidigt ge sökanden av serveringstillstånd information om vilka krav som gäller. Solna stad vill i samverkan med restaurangägarna skapa goda restaurang- och boendemiljöer för stadens invånare samt bra förutsättningar för restaurangerna att konkurrera på lika villkor. Ett rikt restaurangliv är ett viktigt inslag i en levande stad. Såväl tillståndshavare som sökande av serveringstillstånd och allmänheten skall uppleva att vårt arbete håller god kvalitet, att det är rättssäkert och att det präglas av ett stort socialt ansvar. Utifrån det så kallade skyddsintresset skall de positiva värden som restaurangerna erbjuder tillvaratas. Ungdomar skall skyddas från en tidig alkoholdebut. Överservering, narkotikaanvändning, våld, vapen och diskriminering hör inte hemma i en god restaurangmiljö. Restaurangägare ska kunna konkurrera på lika villkor. Svarta pengar och svart arbetskraft ska inte förknippas med restaurangnäringen.

Solna stads ambition gällande serveringstillstånd

Stadens ambition är att alla som söker serveringstillstånd och som uppfyller alkohollagens krav skall beviljas serveringstillstånd. Tillståndsprövningen skall baseras på objektiva, tydliga och i lag fastställda kriterier. Det skall vara relativt enkelt att få ett serveringstillstånd, samtidigt som snabba verkningfulla sanktioner skall vidtas vid misskötsamhet. Riktlinjerna utgör stadens komplement till alkohollagen. Syftet är att uppnå en god restaurangmiljö som präglas av ansvarsfull alkoholserving. Viktiga strategier är inre och yttre tillsyn, regelbundet återkommande utbildning av tillståndshavare och personal samt återkommande inköpsförsök på restaurang.

Alkoholserving med ansvar och omdöme

För att minska risken för skador och våldshandlingar måste alkoholserving ske med ansvar och omdöme. Därför finns det i alkohollagen bestämmelser för hur serving av alkoholdrycker skall bedrivas. Alkohollagen är en skyddslagstiftning.

Allmänna riktlinjer för serveringstillstånd

Den sökande skall vara lämplig för den socialt ansvarsfulla uppgiften att servera alkoholdrycker. För permanenta serveringstillstånd krävs att sökanden har erfarenhet av alkoholserving eller utbildning i alkohollagsstiftningen eller har genomgått av FHI godkänd examination. Uppgifterna ska vara styrkta genom skriftliga intyg. Lämplighetsprövningen omfattar personlig vandel d.v.s. ekonomisk skötsamhet och eventuell brottslig belastning.



Tillfälliga serveringstillstånd

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd kan göras för en till fem dagar eller under en säsong. Tillfälligt serveringstillstånd förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. En person eller ett bolag kan få serveringstillstånd vid högst tio tillfällen per år. Krav på förordnade ordningsvakter kan komma att villkoras.

Tillfälliga tillstånd till slutna sällskap

Tillfälliga tillstånd till slutna sällskap kan medges vid ett till sex tillfällen per ansökan, dock högst tolv tillfällen per år. Slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i en förening eller annat sammanhang utöver tillställningen som ansökan avser. Om tillställningen enligt ordningslagen är att betrakta som offentlig tillställning eller om tillställningen har marknadsförts med t.ex. annonsering bedöms den inte som ett slutet sällskap. För mer omfattande verksamhet får ett stadigvarande serveringstillstånd sökas.

I dessa fall krävs inte serveringstillstånd

Om samtliga punkter nedan är uppfyllda krävs inte serveringstillstånd:

- Serveringen anordnas utan vinstintresse.
- Serveringen anordnas i andra lokaler än sådana där det bedrivs yrkesmässig försäljning av alkoholdrycker eller lättdrycker. I t.ex. butiker och caféer som säljer lättöl, läsk får servering av alkoholdrycker inte ske utan serveringstillstånd.
- Serveringen sker vid ett enstaka tillfälle för vissa i förväg bestämda personer. Det får inte vara fråga om en verksamhet som återkommer mer eller mindre regelbundet. Ett bröllop eller en jubileumsfest är exempel på när kriteriet enstaka tillfälle är uppfyllt. Föreningsmöten och pub- kvällar på arbetsplatser mm tillhör inte denna kategori. För att undantaget skall vara tillämpligt skall gästerna också vara kända till namn och antal i förväg d.v.s. det handlar endast om inbjudna gäster.
- Utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna.



- Avgift för att delta i tillställningen eller betalning för annat får inte förekomma. Detta innebär att arrangören i anslutning till en tillställning inte kan ta betalt för mat, andra varor eller tjänster.

Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin och starköl klockan 11.00 till 01.00. Tillståndsmyndigheten får besluta om andra tider. Serveringstid efter kl 01.00 beviljas för ett år i taget med omprövning. Detta för att säkerställa att inga olägenheter i form av störningar för omkringboende uppstår. Vid beslut om sena serveringstider efter kl 01.00 kan villkor om förordnade ordningsvakter meddelas. Serveringstid före kl 11.00 beviljas inte. Serveringstid efter kl 03.00 beviljas inte. Tillfälligt utökade serveringstider efter klockan 01.00 ska beviljas med stor restriktivitet i närheten av bostäder. Det kan ske i undantagsfall såsom nyårsfirande etc.

Serveringstider, uteserveringar

Uteserveringar kan ges serveringstid klockan 11.00 till 01.00. Om uteserveringen ligger i störningskänsligt område t.ex. bostadsområde beviljas inte sen serveringstid.

Riktlinjer för handläggningstider

- Permanenta serveringstillstånd 1 ½ -3 månader *
- Ändring i befintligt serveringstillstånd 1 -2 månader
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten 1 månad
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap 10 arbetsdagar

Handläggningstid för ett permanent tillstånd beräknas till **max** tre månader. Handläggningstiden startar från det att en fullständig ansökan kommit in till kommunen.



Avslag på ansökan om serveringstillstånd

Ansökan om serveringstillstånd kan avslås även om lagens krav är uppfyllda då serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

- för evenemang som huvudsakligen vänder sig till en ungdomlig publik under 20 år
- för flera tillståndshavare för ett gemensamt serveringsområde
- polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till ordningsproblem på serveringsstället eller i dess omgivning
- Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen avstyrker ansökan med hänvisning till störningar, buller, lukt mm
- då ansökan avser verksamhet med striptease, pornografisk inriktning eller liknande.
- då serveringsstället och/eller inriktningen på arrangemanget är uttalat drogliberalt, främlingsfientligt/rasistiskt eller antidemokratiskt.
- då det föreligger särskild risk för ungdomsfylleri t ex vid Valborg, skolavslutning eller annan riskhelg.

Varning och återkallelse

Tillståndsgruppens arbetsätt gällande överträdelser av alkohollagen sker i tre steg. Vid smärre överträdelser vid enstaka tillfällen av alkohollagen kallas tillståndshavaren eller representant som företräder bolaget till tillståndsgruppen snarast för genomgång av händelsen t.ex. överservering av 1-2 personer, brister i kassaregistret, eller vid sen betalning av t.ex. skatter och avgifter.

Om olägenheterna kvarstår öppnar tillståndgruppen ett åtgärdsärende med förslag till socialnämnden om varning. Varning kan meddelas istället för återkallelse av serveringstillståndet då tillståndshavaren rättat till missförhållanden t.ex. anlåtande av ordningsvakter, bordservering/matkrav, utbildat serveringspersonalen eller om restaurangrapport inte lämnats till tillståndsmyndigheten i rätt tid. Varning meddelas endast en gång för samma överträdelse.

Återkallelse av serveringstillståndet beslutas av socialnämnden då tillståndshavaren inte följt alkohollagens krav t.ex. ordning och nykterhet, upprepad överservering, servering till underåriga, återkommande ekonomisk misskötsamhet och att tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet i restaurangen t.ex. narkotika och diskriminering.



Tillsyn

Varje tillståndshavare ska ha yttre och inre tillsyn minst en gång per år. Den yttre tillsynen avser bland annat kontroll av att alkoholserveringen sker i enlighet med serveringstillståndet, bedömning av ordning och nykterhet inne i och utanför restaurangen, och kontroll av att servering inte sker till underårig. Andra exempel på yttre tillsyn är att serveringsansvariga finns på plats, restaurangens kassarutiner, restaurangens marknadsföring, personalens anställningsformer och brandsäkerheten. Tillsyn görs även av restaurangens personal och gästpolicy. Polismyndigheten främst den lokala närpolisen, brandförsvaret och skatteverket är viktiga samarbetspartners i tillsynsarbetet. Den inre tillsynen avser kontroll av uppgifter från polismyndighet, skatteverket och kronofogdemyndigheten. Restaurangens försäljningssiffror granskas genom restaurangrapporter. Vid anmälningar från allmänheten och/eller myndigheter mot en restaurang kontaktar tillståndsmyndigheten tillståndshavaren inom fem arbetsdagar.