

Riktlinjer för serveringstillstånd enligt alkohollagen (2010:1622)

Diarienummer: 2024/171	
Dokumenttyp: Riktlinjer	Första beslutsdatum: 2024-11-19
Ägare: Kommunstyrelseförvaltningen	Giltig från: 2025-01-01
Beslutsinstans: Kommunstyrelsen	Giltig till och med: Tills vidare



vännäs

Kommunstyrelseförvaltningen

Innehåll

1.	Bakgrund.....	3
1.1	<i>Alkohollagen – en skyddslagstiftning.....</i>	3
1.2	<i>Vad omfattas av riktlinjerna</i>	3
1.3	<i>Syftet med kommunala riktlinjer.....</i>	3
2.	Övergripande bestämmelser om servering.....	5
2.1	<i>Undantag för Serveringstillstånd.....</i>	5
2.2	<i>Generella regler om servering.....</i>	5
3.	Lokala förutsättningar.....	8
3.1	<i>I Vännäs kommun gäller även följande:.....</i>	8
4.	Handläggning av ansökan om serveringstillstånd	9
4.1	<i>Vilka serveringstillstånd finns?</i>	9
4.2	<i>Handläggningstider.....</i>	10
4.3	<i>Remissyttranden</i>	11
4.4	<i>Kunskapsprov.....</i>	12
4.5	<i>Avgifter.....</i>	13
4.6	<i>Lokaler, krav på kök, matutbud</i>	13
5.	Ansökan om serveringstillstånd – handlingar som ska bifogas.....	15
5.1	<i>Digital ansökan.....</i>	15
5.2	<i>Handlingar.....</i>	15
6.	Kommunens tillsynsverksamhet	17
6.1	<i>Förebyggande tillsyn.....</i>	17
6.2	<i>Inre tillsyn</i>	17
6.3	<i>Yttre tillsyn.....</i>	17
6.4	<i>Restaurangrapport.....</i>	18
6.5	<i>Sanktionsåtgärder</i>	18



1. Bakgrund

1.1 ALKOHOLLAGEN – EN SKYDDSLAGSTIFTNING

Alkohollagen (2010:1622) är en skyddslagstiftning som har som syfte att begränsa alkoholens skadeverkningar såsom berusningsdrickande och att barn och ungdomar får tillgång till alkohol eller vistas i miljöer där alkohol förekommer genom att begränsa tillgången till alkohol och att minska berusningsgraden. Alkohollagen är en av de bärande principerna i alkoholpolitiken och reglerar bestämmelserna om när, var och hur servering av alkoholdrycker får ske.

Servering av alkoholdrycker är en socialt ansvarsfull uppgift. För att få tillstånd till sådan servering måste sökanden uppfylla högt ställda krav på lämplighet. Vid tillståndsprövningen ska särskild hänsyn tas till om sökanden är laglydig och benägen att fullgöra sina skyldigheter mot det allmänna (Prop. 1994/95:89, 2000/01:97). Det är sökandes ansvar att visa att hen uppfyller olika krav, till exempel genom att lämna in efterfrågade handlingar.

1.2 VAD OMFATTAS AV RIKTLINJERNA

Riktlinjerna omfattar tillstånd för servering eller för provsmakning av alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat enligt alkohollagen. Alkohollagen har alltid företräde över riktlinjerna om dessa skulle motsäga varandra.

1.3 SYFTET MED KOMMUNALA RIKTLINJER

Varje kommun ska ha riktlinjer för tillämningen av alkohollagen. Syftet med de kommunala riktlinjerna är:

- Att den som söker om tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd.
- Att ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen.

Syftet är även att

- Bidra till en förbättrad folkhälsa och minskad risk för suicid.
- Visa att alkoholserving bör ha ett tydligt samband till matserving.
- Tillse att endast seriösa entreprenörer meddelas tillstånd och verkar i kommunen.

Kommunens riktlinjer redogör för

- Vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter.
- Vilka lokala förutsättningar som gäller i kommunen.

1.3.1 Lokala mål för alkoholpolitiken

- Det ska vara tryggt att vistas på verksamhet som har alkoholserving.

- Det ska vara lätt att vara krögare/företagare.
- Det ska vara konkurrens på schyssta villkor i restaurangbranschen.

2. Övergripande bestämmelser om servering

2.1 UNDANTAG FÖR SERVERINGSTILLSTÅND

För att få servera (sälja) alkohol (spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker samt alkoholdrycksliknande preparat) krävs tillstånd (serveringstillstånd) av den kommun där serveringsstället är beläget. Det är den som vill servera alkohol som ansöker om serveringstillstånd. Det är även den som söker som har skyldighet att visa att hen uppfyller kraven som finns för att få servera alkohol.

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen uppfyller samtliga av dessa kriterier:

- Avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer,
- Sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnad för inköp av dryckerna, och
- Äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Med lättdrycker avses alkoholfria drycker eller drycker med en alkoholhalt på högst 2,25 volymprocent.

Detta innebär att den som anordnar en privat fest inte behöver serveringstillstånd om alkoholdrycker bjuds eller om gästerna får köpa dryckerna till högst inköpspris. Med privat fest menas till exempel en bröllopsfest eller födelsedagsfest. En privat fest annonseras inte offentligt och är inte öppen för allmänheten. Endast om festen hålls i en restaurang/kafé eller liknande lokal krävs serveringstillstånd. Observera att samtliga tre krav behöver vara uppfyllda för att undantaget från serveringstillstånd ska gälla.

2.2 GENERELLA REGLER OM SERVERING

- Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället, att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks. Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon. Servering av alkoholdrycker får endast ske till den som har fyllt 18 år.
- Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Närvarokrav under serveringstiden gäller inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Det är tillståndshavaren som utser

serveringsansvarig utifrån egen bedömning. Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för servering av alkoholdrycker. Någon formell prövning görs inte av en serveringsansvarigs vandel eller kunskaper enligt alkohollagen. Tillståndshavaren är även skyldig att anmäla när en serveringsansvarig slutar sin anställning eller på annat sätt upphör att vara serveringsansvarig.

- Endast alkohol som har serverats i enlighet med tillståndet får intas på serveringsstället. Saknar ett serveringsställe tillstånd för servering av alkohol eller för viss typ av alkoholdrycker, får inte någon tillåtas inta sådan medhavd dryck. Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal får inte heller förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen.
- Alkoholdrycker som har serverats i lokalen får inte tas med ut från ett serveringsställe. Det innebär till exempel att en alkoholdryck inte får tas med till uteplats om inte uteplatsen ingår i serveringstillståndet. Alkoholdryck får inte heller tas med från serveringsstället vid hemgång.
- Vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker finnas i tillfredsställande urval och omfattning. Lättdryck är en alkoholfri dryck, eller en dryck som har en alkoholhalt om höst 2,25 volymprocent.
- Priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken plus 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. Mängdrabatt av typen ”köp två så ingår den tredje” är inte tillåten. Kombinationserbudanden med mat och alkoholdryck är endast tillåten om alternativ med alkoholfri dryck erbjuds samtidigt. Rabatter vid ”happy hour” eller liknande får inte omfatta endast alkoholdryck. Maträtter och lättdryck måste också ingå med motsvarande rabatt (ett urval av rätter/drycker får göras om motsvarande urval gjorts på alkoholdrycker).
- Vid marknadsföring av alkoholdrycker till konsumenter ska måttfullhet iakttas. Reklam eller annan marknadsföringsåtgärd får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol. Marknadsföring får inte rikta sig särskilt till, eller skildra, barn eller ungdomar som inte har fyllt 25 år.
- Kommunen beslutar under vilka tider alkoholdrycker får serveras. Normaltid för servering är kl. 11.00-01.00. Hela serveringsstället ska vara utrymt och stängt för gäster senast 30 minuter efter serveringstidens utgång. Efter serveringstidens utgång får det inte serveras eller säljas vare sig alkohol eller annan dryck eller mat. Syftet med den extra halvtimmen är att gäster ska hinna slutföra sin redan inköpta mat och dryck, ta på sig ytterkläder och liknande och lämna serveringslokalen. Uteservering ska vara utrymd vid tidpunkt för uteserveringstidens utgång för att minska risken för sena

störningar för närboende.

- Den som har beviljats serveringstillstånd en längre tid innan verksamheten påbörjas, till exempel vid etablering av ny verksamhet under uppbyggnad, ska meddela den enhet på kommunen som arbetar med serveringstillstånd när verksamheten de facto planerar att påbörjas.
- Anmälan till kommunen ska göras om verksamheten läggs ner eller om längre avbrott sker i den. Ett uppehåll i verksamheten på en månad eller längre kräver en anmälan till kommunen, bland annat för att kommunen ska kunna utöva sitt tillsynsansvar. Anmälan om uppehåll/nedläggning är kostnadsfri. Om verksamheten förändras till sin omfattning, eller genomför en betydande förändring av ägarförhållanden ska även det anmälas. Tänk på att anmälan ska ske i god tid innan förändringen sker då de nya omständigheterna kan behöva utredas innan eventuell fortsatt servering av alkohol kan tillåtas. Denna typ av anmälan är förenad med en kostnad.
- Den som har serveringstillstånd för servering till allmänheten eller stadigvarande tillstånd för servering i slutet sällskap, får köpa de spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker som behövs för rörelsen endast av partihandlare (grossist) eller av detaljhandelsbolaget (Systembolaget). Den som har tillstånd för servering i slutet sällskap vid en enstaka tidsperiod, får köpa motsvarande drycker endast hos detaljhandelsbolaget.
- Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Varierat utbud innebär att det ska finnas ett flertal såväl förrätter, som huvudrätter och efterrätter att välja bland.

3. Lokala förutsättningar

3.1 I VÄNNÄS KOMMUN GÄLLER ÄVEN FÖLJANDE:

- Serveringstillstånd kan beviljas till som längst kl. 02.00 under förutsättning att tillståndet avser ett stadigvarande tillstånd till allmänheten, tillståndshavaren har bedrivit verksamheten, med serveringstillstånd, utan anmärkning under minst ett år innan ansökan om förlängd serveringstid kan beviljas, samt att serveringsställets läge inte medför störningar eller andra olägenheter.
- Serveringstiden för utomhusservering ska begränsas till kl. 23.00. Uteserveringen ska vara tömd när serveringstiden upphör på den, även om tillståndshavaren har rätt till servering inomhus till senare tid.
- Vid större evenemang eller andra specifika tillfällen kan serveringstiden för uteservering förlängas efter kl. 23.00, dock aldrig längre än till 02.00. Ansökan om detta krävs. Vid dessa tillfällen ska hela serveringsytan vara tömd senast trettio minuter efter serveringstidens utgång. Det gäller även uteservering.
- Servering får inte ske i lokaler där kommunen eller Vännäs fastigheter AB och dess dotterbolag bedriver verksamhet, med undantag för kommersiella lokaler samt de särskilda boenden som anges i alkohollagen kap 8 § 1b.
- Tillfällig ändring av serveringstillstånd kan beviljas för enstaka tillfälle eller för visst återkommande arrangemang. En tillfällig ändring av serveringstiden kan beviljas till längst kl. 02.00. För att kunna beviljas en tillfällig ändring (av något slag) ska verksamheten ha bedrivits i minst 6 månader utan anmärkning, den tillfälliga ändringen ska vara del av ett större arrangemang, den omfattar högst 14 dagar i följd, serveringsytan ska fortsatt vara överblickbar och ändringen hindrar inte den som vill vistas i en alkoholfri miljö möjligheten att delta i ett offentligt arrangemang där tillståndshavaren inte är ensam arrangör.

4. Handläggning av ansökan om serveringstillstånd

4.1 VILKA SERVERINGSTILLSTÅND FINNS?

Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten (året runt/årligen under viss tidsperiod).

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten (enstaka tidsperiod/enstaka tillfälle) – exempelvis servering i samband med festival, marknad, mäsas. Alkoholservingen ska ingå i ett större evenemang. Alkoholen ska vara ett komplement till maten som serveras. Serveringstiden ska vara i relation till evenemanget. Servering av starksprit medges inte.

Stadigvarande serveringstillstånd till slutet sällskap/förening/företag – exempelvis återkommande träffar för samma slutna sällskap, kan vara en middagsklubb där det serveras mat och alkoholdryck en gång i månaden till medlemmarna i matföreningen. I övrigt, se förutsättningar för slutet sällskap i nästa punkt.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap/förening/företag – exempelvis fest för medlemmarna i en förening där det säljs alkohol. För att det ska klassas som ett slutet sällskap krävs att medlemmarna är kända innan det aktuella arrangemanget och har någon slags relation utöver det enskilda tillfället. Medlemskap kan inte köpas i entrén. Medlemmarna ska ha ett tydligt gemensamt samband. En byaförening i en mindre by *kan* klassas som ett slutet sällskap medan en förening för alla boende i ett större samhälle inte har formen av ett slutet sällskap. En stor sammankomst med ett gemensamt intresse är oftast inte att se som ett slutet sällskap. Annonsering av arrangemanget till allmänheten är inte tillåtet, då är det inte längre formen av ett slutet sällskap. Ett tillfälligt tillstånd innebär att det är en enstaka händelse. Servering av starksprit medges inte.

Stadigvarande provsmakningstillstånd - den som tillverkar alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat från råvaror som i stor utsträckning produceras på den egna gården får erbjuda provsmakning av dessa drycker vid tillverkningsstället. Provsmaeking av starksprit kan ingå.

Tillfälligt provsmakningstillstånd – provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker eller av alkoholdrycksliknande preparat vid arrangemang riktade till allmänheten när partihandlare deltar vid denna provsmakning, exempelvis en mäsas med visst dryckesslag. Deltagande partihandlare ansöker. (Om arrangör av mäsas, till exempel en restaurang, redan har ett stadigvarande tillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser räcker det med att arrangören gör en anmälan till kommunen om provsmakningen och inget tillstånd behövs för partihandlarna.)

Stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet för slutna sällskap (kräver anmälan och godkännande av lokalen där servering ska ske för varje tillfälle). Serveringen får inte endast omfatta alkoholdrycker utan ska ske i samband med matsservering av mat lagad eller tillredd i verksamhetens egna kök.

Stadigvarande eller tillfälligt tillstånd för pausservering innebär serveringstillstånd för servering av alkoholdryck i paus i föreställning/konsert i foajé eller motsvarande till teater- eller konsertlokal. Det är inte tillåtet med servering innan eller efter föreställningen, endast under pausen. Det finns inget krav på kök, eller på matsservering för denna typ av tillstånd. Föreställningen ska i huvudsak rikta sig till en publik över 20 år. Servering av starksprit medges inte.

4.1.1 Övrigt

Den som har stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsverksamheten. Med kryddning avses någon form av färska eller torkade växtdelar.

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker eller alkoholdrycksliknande preparat ske på hotellrummet (rumsservering). På ett sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.

4.2 HANDLÄGGNINGSTIDER

Handläggningstiderna beräknas från den tidpunkt som en komplett ansökan kommit in. Med komplett menas alla handlingar som ursprungligen krävs i ansökan samt betald handläggningsavgift. För kompletteringar där sökande dröjer kan handläggningstiden förlängas.

Stadigvarande serveringstillstånd - alla

Gäller alla stadigvarande tillstånd, såväl till allmänheten, slutna sällskap, cateringföretag, pausservering som provsmakningstillstånd.

Handläggningstid 2 till 3 månader. Remissförfarande till berörda myndigheter (se remissyttranden nedan) med en svarstid om minst 2 veckor. Besök på serveringsstället (för catering vid tillredningsstället och för pausservering om tillämpligt) och genomgång av ansökan.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

Handläggningstid 1 – 2 månader. Remissförfarande till berörda myndigheter med en svarstid om minst 2 veckor och genomgång av ansökan.

Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap och tillfälligt serveringstillstånd för pausservering

Handläggningstid 2 veckor – 1 månad. Remissförfarande till berörda myndigheter vid behov, exempelvis räddningstjänst för brandskyddskontroller och genomgång av ansökan.

Ändring i befintligt serveringstillstånd – stadigvarande eller tillfälliga

Handläggningstid ca 1 månad. Remissförfarande till berörda myndigheter med en svarstid om minst 2 veckor. Tiden och myndigheter påverkas av vilken typ av ändring det handlar om.

Anmälan om lokal vid catering ska ske senast fem dagar innan cateringtillfället.

Anmälan om kryddning av brännvin ska ske senast tre dagar innan.

En bekräftelse på att anmälan är mottagen skickas till anmälaren.

4.3 REMISSYTTRANDEN

Vid ansökan om serveringstillstånd begär kommunen in remissyttranden från olika instanser för att till exempel kontrollera sökandes ekonomiska och personliga skötsamhet, bolagets ekonomiska förutsättningar samt serveringslokalens lämplighet.

- **Polisen** ska yttra sig om de önskade serveringstiderna, företrädarnas personliga skötsamhet (genom kontroll i brotts- och misstankeregister) samt risk för ordningsstörningar. De kan även yttra sig om andra saker som de anser relevanta för utredningen. Polisen är en obligatorisk remissinstans enligt lagen vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd (samtliga typer) och vid tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten (om inte arrangemanget är av obetydlig omfattning).
- **Skatteverket** ska yttra sig om företrädarnas och bolagets ekonomiska skötsamhet, till exempel skulder till det allmänna men även ge information om den taxerade inkomsten tre år bakåt i tiden.
- **Kronofogden** ska yttra sig om det finns skulder hos företrädarna eller bolaget, såväl nuvarande som avslutade.
- **Räddningstjänsten** ska yttra sig om antal personer som lokalen är godkänd för, om sökande har en plan för systematiskt brandskyddsarbete och uppfyller kraven enligt lagen om skydd mot olyckor samt övrigt som de anser relevant för utredningen.
- **Miljö- och byggkontoret** ska yttra sig om verksamheten är registrerad för matberedning, lokalens tjänlighet, kökets kapacitet för tillagning/tillredning av mat, om störningar för allmänheten (ljud- och bullernivåer) samt övrigt som de anser relevant för utredningen.

4.4 KUNSKAPSPROV

Ungefär hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i serveringsrörelsen (PBI) ska avge ett godkänt prov, beroende på bolagets uppbyggnad. I företag där ägarna inte är involverade i den dagliga driften får det anses tillräckligt om kunskaper i alkohollagstiftningen finns hos de personer som arbetar operativt i ledande ställning. Är sökande en förening gäller motsvarande för föreningens styrelseledamöter.

Kunskapsprovet är indelat i fyra områden:

1. alkoholpolitik
2. servering
3. tillsyn
4. mat och utrustning

För att bli godkänd krävs 75 % rätt på varje delprov. Ett godkänt resultat gäller därefter för ansökningar om tillstånd i fem år. För pausservering och tillstånd för provsmakning genomförs prov på punkterna 1–3.

Om provet underkänns har sökanden möjlighet till två omprov. Om även dessa underkänns (totalt tre icke godkända prov) innebär det ett avslag på ansökan om serveringstillstånd i sin helhet.

Det finns ingen karenstid för en ny ansökan. Ny handlägningsavgift ska då betalas och sökande får möjlighet att genomföra provet igen. Provet genomförs i den kommun där ansökan om serveringstillstånd görs. Det är sökandes eget ansvar att utbilda sig i de kunskaper som behövs för att klara provet.

Mer om kunskapsprov kan läsas i Folkhälsomyndighetens föreskrift FoHMFS 2014:7 och HSLF-FS 2020:77 om kunskapsprov. På Folkhälsomyndighetens webbplats finns det information om provet och tips på områden att läsa på.

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/kunskapsprov-om-alkohollagstiftning/>

4.4.1 Undantag från att göra prov

- Om den sökande tidigare har genomfört ett godkänt prov och har ett giltigt tillstånd (kan även vara i annan kommun) som minst motsvarar den aktuella ansökan behöver sökanden inte göra om provet, oavsett när provet gjordes.
- Om sökande inte har serveringstillstånd men har genomfört ett godkänt prov som minst motsvarar den aktuella ansökan maximalt fem år innan den aktuella ansökan behöver sökanden inte göra om provet.

Undantag från att genomföra prov, trots att sökande aldrig gjort något gäller också om:

- Om sökande har serveringstillstånd i samma kommun, eller har betydande inflytande i företag/förening (juridisk person) och är aktiv i serveringsverksamheten i företag som har serveringstillstånd i samma kommun som minst motsvarar den aktuella ansökan och har kunskaper som det inte finns några skäl att ifrågasätta.

- Om sökande har serveringstillstånd i annan kommun, eller har betydande inflytande i företag/förening (juridisk person) och är aktiv i serveringsverksamheten i företag som har serveringstillstånd i annan kommun som minst motsvarar den aktuella ansökan samt har flera års erfarenhet utan anmärkningar. Det är handläggaren som bedömer innebörden av ”flera års erfarenhet” utifrån tillgängliga handlingar.
- Undantag kan medges vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap vid ett enstaka tillfälle. Handläggaren gör bedömning, till exempel utifrån vilken typ av tillfälle det ansöks om.

4.5 AVGIFTER

Avgifter för handläggning av serveringstillstånd och tillsyn är reglerade enligt fastställd taxa. Avgifterna finns att läsa på kommunens hemsida.

Tänk på att avgifterna avser handläggningen och ingen handläggning kan påbörjas innan de är inbetalade. Handläggningsavgiften återbetalas inte till den sökande vid ett eventuellt avslag på ansökan.

4.6 LOKALER, KRAV PÅ KÖK, MATUTBUD

- **Serveringsytan** ska vara avgränsad och kunna överblickas (gäller ej hotellrum). Den som får tillstånd måste ha rätt att disponera hela serveringsytan. För uteservering gäller att den ska vara väl avgränsad mot offentliga ytor, till exempel med staket. Uteserveringen ska vara placerad i nära anslutning till restaurangen. Sitter den inte ”vägg i vägg” med restaurangen ska den inte vara längre än 10 meter bort från restaurangen och kunna överblickas.
- Det ska finnas ett lämpligt antal sittplatser i lokalen. Antal sittplatser beror på serveringslokalens storlek och hur många personer som samtidigt får vistas i lokalen utifrån brandskyddsbestämmelser.
- För att kunna beviljas **stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten** ska det finnas ett kök i anslutning till serveringslokalen. Köket ska ordna lagad eller på annat sätt tillredd mat. Innebörden av detta är att råvaror på något sätt har förädlats. Att värma en färdigköpt paj är inte att förädla mat. Det ska finnas ett varierat utbud av maträtter under hela serveringstiden. Efter kl. 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Krav på förädling av mat efter kl. 23.00 är inte lika strikt.
- För **tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten** eller för **servering för slutet sällskap** (oavsett om tillfälligt eller stadigvarande) ska det erbjudas tillredd mat (det vill säga, serveringsstället har inte samma krav på

att de ska kunna laga maten, men råvarorna ska på något sätt ha förädlats, se ovan).

- För **stadigvarande serveringstillstånd för cateringverksamhet (till slutna sällskap)** krävs ett eget kök för tillredning av maten som ska serveras.
- För **pausservering** (vid teater, konsert eller liknande) i foajén till lokalen under paus i föreställningen finns det inget krav på matsservering. Detsamma gäller vid provsmakning.

5. Ansökan om serveringstillstånd – handlingar som ska bifogas

5.1 DIGITAL ANSÖKAN

Ansökan om serveringstillstånd ska alltid göras skriftligt. I Vännäs kommun används en e-tjänst som heter självservice för ansökan. Den hittas på sjalvservice.vannas.se

5.2 HANDLINGAR

Dessa handlingar ska bifogas ansökan för samtliga serveringstillstånd - till allmänheten och slutet sällskap, stadigvarande och tillfälliga, för cateringbolag, för pauservering och för provsmakning.

- Aktuellt registreringsbevis från Bolagsverket som visar ägarförhållanden inklusive aktiefördelning i bolaget (om bolag söker).
- Bevis för personer med betydande inflytande (styrelse, aktieägare med minst 25 % ägarandel, VD) som visar vilka bolag de är/varit aktiv i.
- Avtal eller liknande (till exempel hyreskontrakt) som visar förfoganderätt till serveringsytan.
- Bevis på registrering av lokalen som livsmedelsanläggning.
- Finansieringsplan, bevis för finansieringens ursprung, till exempel lånehandlingar, kontoutdrag mm som visar hur verksamheten ska finansieras/hur köp av den har gått till mm. (Kan undantas i vissa fall, exempelvis verksamhet som pågått sedan länge eller för tillfällig verksamhet där investering inte krävs. Handläggare beslutar om undantag på uppkommen anledning.
- F-skattebevis.
- Registreringsbevis för momsregistrering, för arbetsgivare (om aktuellt).
- Meny som visar vilken mat som ska serveras.
- Planritning som visar serveringsställets utformning (hela stället) och på vilka ytor servering kommer att ske. Tänk på att även visa eventuell uteservering.
- För samtliga registerutdrag från myndigheter som Bolagsverket, Skatteverket mm gäller att dokumenten får vara max 3 månader gamla.

5.2.1 För tillfälliga serveringstillstånd ska dessutom följande bifogas:

- Dokumentation/utförlig beskrivning av det aktuella arrangemanget, inklusive beskrivning av målgrupp. Om arrangemanget riktar sig både till vuxna och barn/ungdomar ska beskrivningen även innehålla hur sökande planerar att arbeta för att barn/ungdomar inte ska få tillgång till alkohol.
- Om sökande är en förening ska stadgar och årsmötesprotokoll som visar styrelsens sammansättning samt vem som äger rätt att teckna föreningens firma bifogas i stället för uppgifter för bolag.

5.2.2 Undantag

För cateringbolag gäller följande undantag:

- Undantag från att visa meny om det inte finns fast, däremot ska en beskrivning av olika slags maträtter som ingår/kan ingå i utbudet bifogas.
- Undantag från bevis på förfoganderätt till serveringsytan samt planritning på denna. Däremot ska en beskrivning av kök och dess utrustning bifogas.

För pausservering och/eller provsmakning gäller följande undantag:

- Undantag från krav på lokalen som livsmedelsanläggning
- Undantag från krav på meny.

6. Kommunens tillsynsverksamhet

Kommunen utövar såväl yttre som inre tillsyn enligt kommunens tillsynsplan. Tillsyn kan även genomföras utifrån indikationer om att serveringen inte sker i enlighet med alkohollagen. Extra tillsyn kan även behöva göras om planerad tillsyn visat uppkomna brister. Det är tillståndshavaren som bekostar tillsynen genom tillsynsavgift som är reglerad enligt fastställd taxa. Avgifterna finns att läsa på kommunens hemsida.

Planerad tillsyn sker utifrån riskbedömning av verksamheten.

6.1 FÖREBYGGANDE TILLSYN

Förebyggande tillsyn är kommunens arbete med informations- och utbildningsinsatser, till exempel genom att sprida kunskap om alkohollagen, ha löpande kontakt med tillståndshavare och svara på frågor.

6.2 INRE TILLSYN

Inre tillsyn innebär att kommunen granskar om den som har serveringstillstånd uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Det kan till exempel vara genom att begära in uppgifter från Skatteverket, Kronofogden, Polisen, räddningstjänsten och miljökontoret. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan berörda myndigheter.

6.3 YTTRE TILLSYN

Yttre tillsyn sker när kommunens tillsynspersonal besöker ett serveringsställe under pågående verksamhet, framför allt under kvällstid, för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Inspektören ska alltid ge sig till känna vid tillsynsbesöket, antingen direkt vid ankomst eller efter en stunds observation.

Yttre tillsyn kan även ske med *samordnad tillsyn* då kommunen tillsammans med berörda myndigheter, främst polismyndigheten men även Skatteverket, räddningstjänsten och Tullverket, gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Inre och yttre tillsyn kan leda till att utredning inleds med förslag på beslut om sanktionsåtgärder.

Några olika anledningar till tillsyn kan vara:

- Polisrapporter från polisens tillsyn
- Klagomål/tips från allmänheten
- Planerad tillsyn
- Extra tillsyn efter tidigare upptäckta brister

Målsättningen är att varje serveringsställe ska få tillsyn vart annat år, om inte verksamheten är av mindre art, till exempel servering till i huvudsak övernattande

gäster i begränsad omfattning, provsmakning av egna produkter i begränsad omfattning eller servering till förbokade grupper i begränsad omfattning. Dessa får tillsyn vid behov.

6.4 RESTAURANGRAPPORT

Den som har stadigvarande serveringstillstånd (gäller ej tillstånd för provsmakning) är skyldig att varje år redovisa restaurangens försäljning av såväl mat som lättdryck och alkoholdryck i en restaurangrapport. Kommunen skickar ut underlag för rapporten till tillståndshavaren omkring varje årsskifte. Folkhälsomyndigheten gör sedan en bedömning av den redovisade rapporten.

6.5 SANKTIONSÅTGÄRDER

Sanktionsåtgärder som kommunen kan använda vid uppkomna brister är erinran, varning eller återkallelse.

- **Erinran** är en brist som kan rättas till med enkla medel. En erinran som inte rättats, eller återkommande erinringar kan vid en samlad bedömning leda till mer ingripande åtgärder.
- **Varning** är en starkare form av sanktion som kan ges vid något grövre brister. Vid upprepade varningar kan tillståndet komma att återkallas. En varning visar att företeelsen är av allvarlig art men ger tillståndshavaren möjlighet att rätta till felet.
- **Återkallelse** av tillstånd är den allvarligaste sanktionsåtgärden och innebär att tillståndshavaren inte längre får servera alkohol. Det kan vara aktuellt vid grova överträdelse eller efter tidigare erinran/varning utan att tillståndshavaren visat att förbättringar har genomförts.