

Plan/Program  
Strategi  
Handlingsplan  
Policy

>>Riktlinjer<<

Regler/Föreskrifter

# Riktlinjer för serveringstillstånd

Socialförvaltningen



Beslutad av: Kommunfullmäktige 20190218 § 24  
Reviderad:  
För revidering ansvarar: funktionschef för IFO  
För eventuell uppföljning: funktionschef för IFO  
Dokumentet gäller för: socialförvaltningen  
Dokumentet gäller tills vidare.  
Dokumentansvarig: funktionschef för IFO  
Diarienummer: 183/2018/702

# Innehåll

Bakgrund .....	3
Definitioner .....	3
Lagrum .....	3
Kommunala styrdokument.....	3
Organisation .....	3
Syfte .....	3
Mål .....	3
Målgrupp .....	3
Allmänna bestämmelser.....	4
Serveringstillstånd för alkoholdrycker .....	4
Olika typer av serveringstillstånd.....	4
Krav för att få serveringstillstånd.....	4
Ansökan och handläggning.....	5
Handläggningstider vid ansökan.....	5
Kommunens informationsskyldighet med mera.....	6
Remissyttranden.....	6
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl .....	7
Kommunens tillsynsverksamhet .....	7
Ansöknings- och tillsynsavgifter .....	8
Riktlinjer vid servering.....	9
Serveringstider .....	9
Ordning och nykterhet .....	9
Uteserveringar .....	10
Gemensamt serveringsutrymme .....	10
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd .....	11
Tillfälliga serveringstillstånd .....	11

## Bakgrund

Enligt alkohollagen ska varje kommun ha tydliga och aktuella riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Alkohollagen är en skyddslag som finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar och de alkoholpolitiska riktlinjerna ska hjälpa till att upprätthålla lagens mening.

## Definitioner

Riktlinjerna återger i väsentliga delar vad som gäller enligt alkohollagen med anslutande föreskrifter samt de lokala anpassningar som gjorts till alkohollagen.

## Lagrum

Alkohollagen (2010:1622).

Alkoholförordning (2010:1636), Statens folkhälsoinstituts författningssamling (FHIFS).

Regeringens proposition 2009/10:125.

Folkhälsomyndighetens föreskrifter och tolkning av alkohollagen.

## Kommunala styrdokument

Tillsynsplan 2019-2022 enligt alkohollagen (2010:1622).

ANDT-plan för Sävsjö kommun 2018-2022 med tillhörande handlingsplan.

Handlingsplan 2016-2019, samverkan mellan Lokalpolisområde Högländet och Sävsjö kommun.

## Organisation

Riktlinjer och taxor för alkoholservering är politiskt förankrade och beslutade av kommunfullmäktige. Beslut om serveringstillstånd fattas av Socialnämnden.

## Syfte

Riktlinjerna syftar till att skapa en bättre förståelse för hur alkohollagen och föreskrifter ska tillämpas. Riktlinjerna ska ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen. Riktlinjerna ska skapa goda förutsättningar för att tillståndsgivningen och tillsyn håller god kvalitet, sker rättssäkert och präglas av ett stort socialt ansvar. Den som söker tillstånd ska på förhand kunna bedöma om en tänkt etablering kan ges tillstånd.

## Mål

Sävsjö kommun vill i dialog och samverkan med restaurangbransch och berörda myndigheter bidra till en sund och trygg restaurangmiljö där servering av alkoholdrycker sker på ett ansvarfullt sätt, ungdomar skyddas från en tidig alkoholdebut samt konkurrens på lika villkor i restaurangbranschen.

## Målgrupp

Såväl tillståndshavare, närboende som den breda allmänheten.

# Allmänna bestämmelser

## Serveringstillstånd för alkoholdrycker

För att få servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker krävs det i de flesta fall ett serveringstillstånd. Med servering menas varje form av överlämnande av alkoholdryck mot betalningen eller ersättning.

För att det ska vara tillåtet att servera alkohol utan tillstånd krävs att det är ett helt privat arrangemang (ej förening, företag eller liknande) och att samtliga nedanstående punkter är uppfyllda samtidigt.

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

## Olika typer av serveringstillstånd

### Servering till allmänheten eller till slutet sällskap

Alkoholservering kan ske till allmänheten eller till slutet sällskap. Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som, utöver den aktuella tillställningen, har någon form av bestående gemensamt intresse i förening, företag eller annan sammanslutning. För att det ska vara fråga om ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Gäster på ett hotell eller liknande kan inte anses vara ett slutet sällskap. Om annonsering sker i massmedia, sociala medier, internet, affischering eller liknande, eller medlemskap kan lösas i entrén, är det inte slutet sällskap. Är det inte fråga om slutet sällskap betraktas serveringen ske till allmänheten.

### Stadigvarande eller tillfälligt

Serveringstillstånd kan avse enstaka tillfälle eller stadigvarande. Tillfälliga tillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka period och avse servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet. Stadigvarande gäller tillsvidare och kan antingen avse hela året eller viss del av året, en så kallad säsongsrättighet, där servering kan ske till allmänheten eller till slutet sällskap.

## Krav för att få serveringstillstånd

För att beviljas ett serveringstillstånd ställer alkohollagen upp vissa kriterier som ska vara uppfyllda.

### Personlig lämplighet

Den som beviljas serveringstillstånd ska vara lämplig. Med det menas bland annat att den som söker ska vara ekonomiskt skötsam, inte ha ett brottsligt förflutet samt ha kunskaper i alkohollagstiftningen. Det är den sökande som ska visa att han är lämplig för uppgiften.

**Kunskapskrav**

En förutsättning för att beviljas serveringstillstånd eller provsmakningstillstånd är att de personer som har betydande inflytande i rörelsen har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Den som söker ska därför som huvudregel göra ett kunskapsprov.

**Matutbud**

Lagen ställer krav på att lagad eller på annat sätt tillredd mat ska serveras under hela serveringstiden. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

**Kök**

När det gäller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska serveringsstället dessutom ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Utrustningen i köket ska hålla en viss standard. Det är till exempel inte tillräckligt med en vanlig lägenhetsspis eller mikrovågsugn.

**Lokal**

Lokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt och ha ett, i förhållande till lokalens storlek, lämpligt antal sittplatser för matservering. Lokalen ska vara registrerad som livsmedelsanläggning hos Myndighetsförvaltningen.

För att ett serveringstillstånd ska beviljas förutsätter det att andra nödvändiga tillstånd för restaurangdriften föreligger. Exempelvis ska det finnas besittningsrätt till lokalen, bygglov, registrering av livsmedelslokal, polistillstånd enligt ordningslagen samt att lokalen är lämplig för sitt ändamål sett ur brand, och utrymningssynpunkt.

**Befarade olägenheter**

Även om den sökande och lokalen uppfyller lagens krav kan en ansökan om serveringstillstånd avslås om den tilltänkta serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det finns alltså ingen generell rätt att få serveringstillstånd. Vid varje prövning av nytt serveringstillstånd ska risken för alkoholpolitiska olägenheter beaktas.

En individuell prövning måste dock alltid göras med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet. Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras. Motiveringen kan röra antingen sökanden eller serveringsstället eller med hänsyn till alkoholpolitiska olägenheter som kan befaras uppstå genom den tilltänkta etableringen. Det krävs att det redovisas vilka olägenheter det är fråga om och vad som ligger till grund för att olägenheterna befaras uppstå. Ett avslag på en ansökan kan alltså inte enbart grundas på kommunen alkoholpolitiska riktlinjer.

## Ansökan och handläggning

**Handläggningstider vid ansökan****Rättsregel**

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende 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. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

### **Riktlinjer**

Sävsjö kommun har som ambition att så långt som möjligt förkorta handläggningstiden för att upprätthålla en god servicenivå gentemot krögare och andra sökande. Samtliga ansökningar och anmälningar kan göras med hjälp av självservicejänster på kommunens webbplats. Detta underlättar registrering av ärendet och påskyndar handläggningen. Ansökan kan också ske på särskild blankett som erhålls från Socialförvaltningen.

Hur lång tid som går från att ansökan skickas in till att beslut fattas beror till stor del på det underlag som sökande presenterar. Handläggningen startar först när prövningsavgiften är betald. Kompletta och korrekta uppgifter underlättar remisshantering och handläggning i övrigt. Det vanligaste skälet till att en ansökan tar lång tid att behandla är att den inte är komplett och att uppgifter måste efterfrågas av sökande. Ambitionen är att handläggningstiden för stadigvarande tillstånd till allmänheten ska vara klar inom 6-8 veckor efter att komplett ansökan lämnats in, för övriga typer av tillstånd något kortare handläggningstid. Anledningen till att handläggningstiden kan variera är bland annat att en del beslut tas av nämnd, medan andra fattas med stöd av delegation. Socialnämnden sammanträder en gång i månaden (utom i juli månad). Under sommartid kan därför handläggningstiden vara längre.

En ansökan om tillfälligt tillstånd ska skickas in i god tid före evenemanget för att hinna behandlas. För att undvika svåra situationer då en sökande som är en del i ett större arrangemang får avslag på sin ansökan och måste ersättas av annan restauratör rekommenderas att ansökningar vid större festivaler och likande skickas in senast tre månader före evenemanget.

## **Kommunens informationsskyldighet med mera**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande författningar.

### **Riktlinjer**

Riktlinjerna är en informationskälla som syftar till att skapa en bättre förståelse för hur alkohollagen och föreskrifter ska tillämpas.

Information om hur ansökan och handläggning går till, erhålls av kommunens alkoholhandläggare och finns även på kommunens webbplats.

Samtliga serveringstillstånd följs upp genom ett förebyggande arbete med olika informations- och utbildningsinsatser.

## **Remissyttranden**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in Polisens yttrande vid en prövning av ett serveringstillstånd. Enligt 8 kapitlet 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

**Riktlinjer**

Innan beslutsunderlag presenteras för socialnämnden skickas remisser till andra myndigheter. Yttrande inhämtas från Polisen, Skatteverket, Kronofogden, Räddningstjänsten och Miljö- och byggförvaltningen, för att bland annat kontrollera ekonomisk och personlig lämplighet hos sökanden. Information kan även sökas i olika kreditupplysningsystem. Remissorganens yttrande ges stort värde vid bedömning av ansökan.

**Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl****Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Tillstånd kan vägras om alkoholpolitiska olägenheter kan befaras uppstå, även om övriga krav är uppfyllda.

**Riktlinjer**

I områden, där störningar för närboende kan befaras, tillämpas som en skyddsåtgärd för de boende villkor för serveringstider både före och fram till kl. 01.00. Olägenhet kan exempelvis vara störningar för närboende, närhet till skola, idrottsanläggning, eller miljö där mycket ungdomar vistas. Serveringstillstånd i anslutning till livsmedelsbutik kan även anses utgöra en olägenhet.

För att undvika sådana olägenheter ska följande beaktas vid tillståndsprövningen eller när näringsidkare avser att ansöka om serveringstillstånd.

1. Förhindra etablering i ungdomsmiljöer. Här avses i första hand etablering i anslutning till eller i närheten av skolor, idrottsanläggningar, fritidsgårdar eller lokaler där ungdomar vistas regelbundet.
2. I handlingsplan till den politiskt kopplade ANDT-planen framgår att kommunägda fritidsgårdar, bibliotek, rörelseytor för allmänhet och föreningsliv ska vara fria från alkohol, narkotika, tobak och doping.
3. Förhindra etablering i andra känsliga områden. Som sådana bedöms i första hand våra bostadsområden vara i Sävsjö och andra tätorter i kommunen.

**Kommunens tillsynsverksamhet****Rättsregel**

Kommunens tillsynsansvar för områdena servering av alkoholdrycker och marknadsföring av alkoholdrycker framgår av 9 kapitlet 2 och 3 § alkohollagen.

**Riktlinjer**

Genom tillsyn kontrollerar kommunen att tillståndshavarna och serveringsställena följer alkohollagen. Det är en förutsättning för att branschen ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor. Tillsynen delas upp i förebyggande tillsyn, samt inre och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn är kommunens arbete med information och utbildning, exempelvis utbildningar i Ansvarsfull alkoholserving, hemma-hos-utbildning, informationsmöten med branschen och nätverksmöten mellan myndigheter och branschen.



Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har tillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker ofta med hjälp av andra myndigheter som Polisen, Skatteverket och Kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheter.

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, framförallt under kvällar och nätter för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Tillsyn kan även ske genom så kallad samordnad tillsyn, alltså att kommunen tillsammans med myndigheter som Polisen, Skatteverket och räddningstjänsten gör gemensam tillsyn på serveringsstället.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

Kommunen upprättar en tillsynsplan som delges Länsstyrelsen. Av tillsynsplanen framgår i vilken omfattning olika typer av tillstånd inspekteras.

## **Ansöknings- och tillsynsavgifter**

### **Rättsregel**

Kommunen får enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgift för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (2017:725).

### **Riktlinjer**

Ansöknings- och tillsynsavgifterna för serveringstillstånd baseras på procent av prisbasbeloppet. En förteckning över aktuella avgifter ska finnas på Sävsjö kommuns webbplats.

Ansökningsavgiften betalas i samband med ansökan och består av en fast avgift beroende av vilken typ av tillstånd som ansökan gäller. Inbetald ansökningsavgift återbetalas inte vid ett eventuellt avslag.

Tillsynsavgiften för stadigvarande serveringstillstånd består av en fast avgift och en rörlig avgift baserad på försäljningen av tillståndspliktiga drycker. Tillsynsavgiften debiteras per år. Nyetablerade serveringsrörelser placeras det år verksamheten startar i avgiftsklass enligt beräknad alkoholomsättning och debiteras därefter. Avgiften justeras året efter utifrån de uppgifter som redovisats i restaurangrapporten. Vid överlåtelse av befintlig rörelse är det den som står som ägare vid debiteringstillfället, vilket infaller under de första månaderna varje kalenderår, som kommer att debiteras för hela året. Vid ägarbyte under kalenderåret är det upp till parterna att reglera detta i samband med överlåtelsen. Tillsynsavgiften ska täcka kostnader för administration, tillsyn, informationsinsatser m.m.

Tillsynsavgift för tillfälliga serveringstillstånd ingår i ansökningsavgiften.

# Riktlinjer vid servering

## Serveringstider

### Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning.

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.

### Riktlinjer

Den normala serveringstiden enligt Alkohollagen är kl 11.00 - 01.00. Vad avser serveringstidens slut gäller för tider fram till kl. 01.00, att polismyndigheten tillstyrker ansökan, samt att myndighetsförvaltningen inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning. Serveringstider kan komma att förändras om relevanta klagomål från närboende inkommer.

Utsträckt serveringstid efter kl 01.00 beviljas i normalfallet inte. Däremot kan utsträckt serveringstid vid särskilda evenemang eller helgaftnar beviljas de restauranger som är dokumenterat välskötta och inte har några aktuella anmärkningar. Ifall polismyndigheten tillstyrker ansökan och myndighetsförvaltningen inte rekommenderar tidigare stängning på grund av risken för att närboende utsätts för bullerstörning, kan utsträckt serveringstid medges. För att få servera alkoholdrycker till allmänheten fram till kl. 02.00, kan också komma att krävas att förordnade ordningsvakter tjänstgör på serveringsstället, tills samtliga gäster har lämnat. Samråd ska i dessa fall alltid ske med polismyndigheten.

## Ordning och nykterhet

### Rättsregel

Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och den som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

### Riktlinjer

Att servera alkoholdrycker är ett ansvarsfullt uppdrag och ska präglas av måttfullhet. Sävsjö kommun har generellt en positiv inställning till restaurang- och nöjesverksamhet. Ett tryggt, levande och välmående restaurangliv är ett viktigt inslag i Sävsjö kommun. Förutsättningen är att den bedrivs på ett sätt som inte leder till ordningsproblem, märkbart påverkade gäster eller att underåriga serveras.

Det är tillståndshavarens ansvar att se till att verksamheten är organiserad på ett sådant sätt att dess problem undviks. Följande punkter kan vara till hjälp vid tillståndsgivning och start av verksamheter:

1. En grundförutsättning är att lokalen är överblickbar så att serveringspersonalen kan se sina gäster och på så sätt kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker, samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.
2. Serveringslokaler och eventuella andra utrymmen ska vara insynade och angivna i tillståndsbrevet, till exempel genom markering på ritning som bifogas brevet.
3. För att undvika alkoholpolitiska olägenheter i form av oordning och överservering, kan kommunen i tillståndet kräva bordservering.
4. Marknadsföring och prissättning som uppmanar till konsumtion av stora mängder alkohol (mängdrabatter etc.) för inte förekomma.
5. Försäljning av större mängder alkohol till en person eller en grupp begränsas genom att inte tillåta servering av hela flaskor med spritdrycker, hinkar med öl, eller så kallade shotsbrickor.
6. Kommunen anordnar möten med tillståndshavare i utbildnings- och informationssyfte. Kommunen erbjuder, i samarbete med närliggande kommuner, årligen utbildning i metoden Ansvarsfull alkoholsservering. Metoden syftar till att minska berusningsdrickande och ordningsstörningar. Samtliga tillståndshavare förväntas, tillsammans med sin personal, delta i möten och utbildningar som kommunen anordnar.
7. Varje serveringsställe ska utforma en egen alkohol- och drogpolicy. Tillståndsmyndigheten är behjälplig när en sådan policy ska utformas. Av policyn ska bland annat framgå hur överservering, ordningsstörningar och servering till underåriga, ska undvikas.

## Uteserveringar

### Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en ute servering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel de som bor i närheten av restaurangen.

### Riktlinje

En uteservering ska vara fysiskt avgränsad med staket eller liknande och avgränsad på ett sådant sätt att gästerna kan förstå var serveringsytan börjar och slutar. Avgränsningen ska vara tydlig, men den ska också ta hänsyn till funktionshindrades möjlighet att få tillträde till uteserveringen.

Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas från serveringsstället. Uteserveringen ska ha tillräckligt antal sittplatser.

Om alkoholpolitiska olägenheter befaras på grund av uteservering, kan serveringstiden begränsas. Serveringstider för uteservering bestäms i samarbete med Myndighetsförvaltningen.

## Gemensamt serveringsutrymme

### Rättsregel

I 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen ges möjlighet 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.

### **Riktlinje**

Samma regler gäller som för övriga typer av serveringstillstånd.

## **Villkor vid meddelande av serveringstillstånd**

### **Rättsregel**

Enligt allmänna förvaltningsrättsliga principer kan en kommun, när den meddelar tillstånd, också meddela olika slags villkor. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. 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.

### **Riktlinje**

Exempel på vad villkoren kan avse:

- förordnade ordningsvakter efter vissa klockslag eller vid olika typer av evenemang
- olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på ett serveringsställe (exempelvis för uteservering)
- antal gäster på serveringsstället
- begränsning av servering genom att endast tillåta bordsservering, eller att vid vissa evenemang endast tillåta bordsservering
- utbildning för personal vid sen serveringstid, exempelvis Ansvarsfull alkoholservering.

## **Tillfälliga serveringstillstånd**

### **Rättsregel**

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

### **Riktlinje**

#### **Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap**

1. Det ses som olämpligt att ge tillstånd till servering till föreningar, som samtidigt uppbär kommunala bidrag och/eller har en omfattande ungdomsverksamhet.
2. Arrangören ska i förväg kunna ange vilka som vid tillfället ska delta. I ansökan om tillstånd redovisas tillställningens art och till vilka servering ska ske. Gästlista ska uppvisas.
3. Sökanden skall vara både personligt och ekonomiskt lämplig i enlighet med alkohollagens krav. Utgångspunkten för denna prövning är för en förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. För företag krävs registreringsbevis och för privatpersoner krävs personbevis.
4. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska alltid tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan.

5. Inköp av alkohol får endast göras på detaljhandelsbolaget (Systembolaget). Priset på alkoholdrycker får i sammanhanget, efter skäligt pålägg, inte vara lägre än inköspriset.
6. En ansökan omfattar ett serveringstillstånd vid ett tillfälle. Mot en högre avgift kan ansökan göras för högst **tre** tillfällen vid samma ansökningstillfälle.

## Riktlinje

### Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten

1. Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Stor restriktivitet gäller för serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller andra evenemang som främst riktar sig till ungdomar. Samma gäller för utpräglat dryckesinriktade arrangemang. Tillfälliga tillstånd bör i möjligaste mån knytas till juridiska eller fysiska personer med branschfarenhet.
2. Sökande ska vara personligt och ekonomiskt lämplig i enlighet med alkohollagens krav. Detta gäller även festivalarrangörer beroende på deras inflytande över festivalens genomförande.
3. Sökande ska ha rätt att disponera markytan/lokalen.
4. Miljö- och byggförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
5. Polis och räddningstjänst ska tillstyrka ansökan och deras eventuella villkor ska uppfyllas.
6. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden.
7. Serveringen ska bedrivas på avgränsad serveringsyta med tillräckligt antal sittplatser och acceptabla avgränsningar.
8. Servering av alkoholdrycker ska i normalfallet vara avslutad senast kl 24.00 om det inte ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med tidigare/senare sluttid.
9. In- och utsläpp till serveringen samt övervakning av den allmänna ordningen inom serveringsområdet ska skötas av det antal vakter som polisen föreskriver.
10. All försäljning ska registreras i ett godkänt kassaregister som automatiskt framställer ett kvitto till kunden.
11. Tillstånd till servering av spritdrycker beviljas i normalfallet inte.

