



**VAGGERYDS
KOMMUN**

INDIVID- OCH FAMILJEOMSORGS-
FÖRVALTNINGEN

Riktlinjer för alkoholserving

Fastställda av Socialnämnden 2013-09-24 § 116



Innehållsförteckning

1.1 Kommunerna ska ha tydliga och aktuella riktlinjer	3
1.2 Syftet med riktlinjerna för alkoholservice	3
1.3 Hur riktlinjerna ska användas	3
1.4 Alkohollagen – en skyddslag	3
1.5 Ursprunget till de kommunala riktlinjerna.....	3
1.6 När behövs det inget serveringstillstånd	4
2 Ansökan och handläggning	4
2.1 Handläggningstider vid ansökan och anmälan	4
2.2 Kommunens informationsskyldighet m.m.....	5
2.3 Remissyttranden.....	6
2.4 Olägenheter på grund av serveringstillståndets belägenhet och andra skäl.....	6
2.5 Kommunens tillsynsverksamhet	7
2.6 Tillsynsavgifter	8
3 Riktlinjer vid servering	9
3.1 Serveringstider	9
3.2 Ordning och nykterhet	9
3.3 Uteserveringar	10
3.4 Gemensamt serveringsutrymme.....	11
3.5 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	11
3.6 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap	12
3.7 Olika myndigheters roller	13



Inledning

1.1 Kommunerna ska ha tydliga och aktuella riktlinjer

Lagstiftaren anser att det är mycket viktigt att kommunerna har tydliga riktlinjer som redogör för

- vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutandeföre skrifter¹
- vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsprövningen.

De kommunala riktlinjerna är politiskt förankrade och beslutade av socialnämnden. Riktlinjerna finns tillgängliga för allmänheten på kommunens hemsida. Riktlinjerna speglar kommunens uppfattning och ambitionsnivå. De revideras regelbundet, året efter valår eller oftare vid behov.

1.2 Syftet med riktlinjerna för alkoholserving

Tankarna bakom kommunala riktlinjer för alkoholserving är att skapa

- förutsebarhet för om en etablering som planeras kan ges tillstånd
- likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd

Genom riktlinjerna informerar kommunen allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Kommunerna ska dock inte ha egna regler som avviker från alkohollagen. Riktlinjerna får inte heller vara så långtgående att de får karaktären av normgivning². En kommun kan till exempel inte ha som riktlinje att i samband med olika tillfälliga evenemang endast bevilja tillfälliga serveringstillstånd till dem som sedan tidigare har en serveringsverksamhet med ett stadigvarande serveringstillstånd.

1.3 Hur riktlinjerna ska användas

Det räcker inte för kommunen att enbart hänvisa till riktlinjerna som grund för att avslå en ansökan om serveringstillstånd. Det måste också till konkreta omständigheter som talar mot beviljandet, exempelvis Polisens och Miljöförvaltningens remissyttranden. Då är det mer sannolikt att beslutet håller vid en prövning i domstol. Förutom riktlinjer upprättar kommunerna även en tillsynsplan som beskriver det planerade tillsynsarbetet. Planen revideras vid behov.

1.4 Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen finns för att begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt för kommunerna är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

1.5 Ursprunget till de kommunala riktlinjerna

Innan den gamla alkohollagen (1994:1738) trädde i kraft 1995 var kommunerna remissinstans till länsstyrelserna som fattade besluten om serveringstillstånd. Kommunerna hade kommunalt veto, och kunde alltså avslå en ansökan om serveringstillstånd utan att behöva motivera varför.

¹ Alkoholförordning (2010:1636), Statens folkhälsoinstituts författningssamling (FHIFS).

² Enligt proposition 2009/10:125, sidan 93 och framåt



Även senare fick kommunerna begränsa serveringstillstånden, om de kunde innebära olägenheter för bland annat ordning och hälsa. Kommunerna behövde dock motivera avslagsbesluten, och de kunde också överklagas till förvaltningsdomstolen. Kommunerna fick i uppdrag att utarbeta alkoholpolitiska program med kriterierna för kommunernas bedömning.³ Syftet var att göra det tydligare för personer som ville ansöka om serveringstillstånd.

Nu finns ett tillägg till bestämmelsen i 8 kapitlet 17 § alkohollagen som särskilt framhåller serveringsställets geografiska läge.⁴ Det är till exempel viktigt att ta hänsyn till om lokalen är i ett bostadsområde, eller vid en skola eller fritidsgård. Dessa miljöer är ofta särskilt utsatta för alkoholrelaterade olägenheter.

1.6 När behövs det inget serveringstillstånd? Alkohollagens kap.8 § 1, 24.

Förenklat kan säga att serveringstillstånd inte krävs om serveringen:

avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer

sker utan vinstintresse och utan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna äger rum i lokal där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Alla tre punkterna ska vara uppfyllda - annars behövs serveringstillstånd.

Lokaler för servering:

I en lokal där det finns serveringstillstånd får inte någon dricka andra alkoholdrycker än de som serveras enligt serveringstillståndet.

Ingen får heller dricka alkoholdrycker på ett serveringsställe där alkohol 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 dennes försorg.

Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal som avses ovan får heller inte förvaras i lokalen eller tillhörande utrymmen (gäller inte folköl).

2 Ansökan och handläggning

2.1 Handläggningstider vid ansökan och anmälan

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 av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst 4 månader. Kommunen ska informera sökanden om att skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Det finns olika typer av serveringstillstånd

- Stadigvarande tillstånd för servering till allmänhet eller slutet sällskap
- Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten och slutet sällskap

³ Proposition 1994/95:89 "Förslag till alkohollag", sidan 61 och framåt, och proposition 2000/01:97 "Vissa ändringar i alkohollagen", sidan 52 och framåt

⁴ Proposition 2009/10:125, sidan 98.



Riktlinjer

Socialnämnden har specificerat de beräknade handläggningstiderna för olika typer av serveringstillstånd. Under sommaren kan det ta längre tid. Alkoholförordningen anger den bortre tidsgränsen.

- **Stadigvarande serveringstillstånd** alla typer – beslutas av socialnämnden. Den beräknade tiden från fullständig ansökan till beslut är ca 3 månader.
- **Tillfälliga serveringstillstånd för allmänheten** samt **serveringstillstånd för gemensamt serveringsutrymme** - Socialnämndens arbetsutskott beslutar. Den beräknade tiden från fullständig ansökan till beslut är ca 2 månader.
- **Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap** beräknas till 3veckor och beslut om *tillfällig förlängning av serveringstid* med högst 1 timma, samt *utökad serveringsyta* (uteservering) högst ett tillfälle till 2 månader då socialnämndens arbetsutskott beslutar i dessa ärenden. Den beräknade handläggningstiden är 3 veckor, vid godkänt kunskapsprov. Handläggningstiden är längre när ansökan gäller komplicerade ärenden där nämnden istället fattar beslut.

Socialnämnden har även beräknat handläggningstider för anmälningsärenden.

- **Anmälan om lokal vi catering** – bör göras senast 2 veckor innan serveringen, för att räddningstjänsten ska hinna godkänna lokalen.
- **Anmälan om kryddning av snaps**, **anmälan om provsmakning** samt **anmälan om serveringsansvariga** – en vecka innan servering påbörjas är tillräckligt.
- **Anmälan om förändringar**: t.ex. att verksamhet påbörjas, läggs ned eller avbrott i verksamhet. Om verksamheten förändras i sitt innehåll. Betydande förändrade ägarförhållanden och ombyggnad av serveringsställe – ska anmälas i så god tid som är möjligt, till alkoholhandläggaren. Helst 4 veckor innan, men senast samma dag förändringen sker om den inte varit känd tidigare.
- **Anmälan om försäljning/servering av folköl** – anmäls till alkoholhandläggaren, helst 2 veckor innan och senast dagen innan försäljning påbörjas.

2.2 Kommunens informationsskyldighet m.m.

Rättsregel

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

Riktlinjer

Detta dokument - *riktlinjer för alkoholservering* - är en informationskälla. På Vaggeryds kommuns hemsida www.Vaggeryd.se finns ytterligare information, För att hitta rätt, klicka på rubriken *Företagare- anmälan och tillstånd* till vänster på startsidan och därefter på *Serveringstillstånd*. Blanketter finns även under rubriken *Blankettarkiv*.

På hemsidan finns bland annat information om:

- Vilka handlingar som ska bifogas ansökan vid olika typer av serveringstillstånd
- Definition av vad som är ett slutet sällskap
- Folköl – detaljhandel och servering
- Förslag på alkohol och drogpolicy för gäster – på restauranger med serveringstillstånd
- Förslag på alkohol och drogpolicy för personal – på restauranger med serveringstillstånd



- Kunskapsprov – (länk till Folkhälsoinstitutets hemsida) Vid ansökan om serveringstillstånd krävs (med vissa undantag) att kunskapsprov genomförs för att visa att tillräcklig kunskap i alkohollagen finns. Kunskapsprovet genomförs i kommunhusets datasal.
- Alkohollagen (länk till lagtext) samt gällande riktlinjer för alkoholserving
- Ansvarsfull alkoholserving (AAS)- Vaggeryds kommun anordnar i samarbete med Gnosjö, Vaggeryd och Värnamo kommuner utbildning i ”Ansvarsfull alkoholserving” 1-2 ggr/år. Målgrupp är restaurangernas serveringspersonal och ordningsvakter.
- Blanketter: för ansökan om olika typer av serveringstillstånd,
- Blanketter för olika typer av anmälan: folkölsförsäljning, serveringsansvariga, personer med betydande inflytande (PBI), lokal vid catering, kryddning av snaps, provsmakning
- Avgifter - för ansökan om serveringstillstånd och tillsynsavgifter
- Förslag på egentillsynsprogram vid folkölsförsäljning

2.3 Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 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 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 (Bestämmelser om brandskydd i övrigt finns i lagen 2003:778) om skydd mot olyckor).

Riktlinjer

Yttranden från andra myndigheter är mycket viktiga vid tillståndsprövning och socialnämnden hämtar regelmässigt uppgifter från Polisen, Räddningstjänsten, Miljö- och byggförvaltningen, Skatteverket och Kronofogdemyndigheten.

Uppgifter som hämtas är bland annat:

- ekonomisk och personlig vandel hos sökanden
- eventuella hinder av ordningskaraktär för den sökta verksamheten såsom närboendestörningar eller trafikstörningar
- serveringsställets lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt

2.4 Olägenheter på grund av serveringställets belägenhet och 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.

Riktlinjer

Exempel på faktorer som påverkar utredning och beslut av serveringstillstånd. Remissinstansernas yttrande, främst från Polisen och Bygg- och Miljöförvaltningen, har stor betydelse.

- **Störningar för omgivningen** (närboendestörningar): Restauranger som är belägna i bostadsområden ger ökad risk att störa nattvilan för närboende. Centralt belägna bostä-



der får dock räkna med någon mera störning än i rena bostadsområden.

- **Hög Restaurangtäthet** kan påverka den allmänna ordningen och laglydnaden: har tårtan redan många serveringstillstånd och det är styrkt att det inte finns underlag kan serveringstillstånd vägras vid nyetablering. Även frekvent förekomst av oordning och onykterhet som har anknytning till allt för stor nöjesverksamhet kan påverka om ytterligare serveringstillstånd kan beviljas.
- **Restaurangens inriktning:** socialnämnd kan vägra serveringstillstånd om restaurangen är allt för inriktad på alkoholförsäljning, t.ex. ren pub verksamhet. Serveringstillstånd kan även vägras om restaurangens meny är allt för begränsad.
- **Kända geografiska problemområden:** serveringstillstånd kan även vägras i områden som är kända för problem med t.ex. social utslagning och missbruksproblematik. På samma sätt kan serveringstillstånd vägras om restaurangen ligger i nära anslutning till boende för personer med alkoholberoende t.ex. behandlingshem.
- **Ungdomshänsyn:** serveringstillstånd kan vägras om serveringen befaras öka konsumtionen av alkoholdrycker hos ungdomar. Så kan det vara om restaurangen är belägen i närheten av ungdomsgårdar, skolor och andra platser där ungdomar samlas. Särskilt bör detta beaktas om ovanstående verksamheter är öppna samtidigt som restaurangen beräknas servera alkohol.
- **Idrottsanläggningar:** Alkoholservice bör inte ske i idrottsanläggningar utom vid speciella undantagsfall. Socialnämndens uppfattning är att idrott och alkohol inte hör ihop. Alkoholförsäljning bör inte heller finansiera idrottsverksamhet. Kultur- och fritidsnämndens generella uppfattning är att alkohol inte ska/bör förekomma i kommunala fritids- och idrottslokaler, men vissa undantag förekommer. Undantag kan bli aktuellt när inte träning, tävling eller ungdomsverksamhet pågår i lokalen.

2.5 Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

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

Riktlinjer

Nedan följer huvuddragen för olika sätt att arbeta med tillsyn. En tillsynsplan upprättas och revideras vid behov, den beskriver mer detaljerat kommunens planerade tillsynsarbete under året.

Förebyggande tillsyn är kommunens arbete med information och utbildning, exempelvis utbildningar i Ansvarsfull alkoholservice, informationsmöte med branschen kan anordnas. Det är också kommunens arbete med att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället.

Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd 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 myndigheterna. Alkoholhandläggaren i Vaggeryds kommun genomför årligen inre tillsyn då uppgifter från Polis, Skattemyndigheten och Kronofogdemyndigheten hämtas med remisser.



Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, framför allt under kvällar och nätter för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Den yttre tillsynen kontrollerar att restaurangens alkoholserving sker i enligt givna tillstånd. Ordningen i och utanför restaurangen bedöms, liksom graden av gästernas berusning. Kontroll sker av att underåriga inte serveras alkohol. Vidare kontrolleras matutbud och tider för matservering. Självklart uppmärksammas även förekomst av narkotika, om diskriminering förekommer, samt att brandsäkerheten upprättshålls.

Tillsyn kan även ske genom så kallad **samordnad tillsyn**, alltså att kommunen tillsammans med myndigheter som Polisen, Skatteverket och Räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället. Antalet tillsynsbesök beror på den verksamhet restaurangen har. Inkommer tips och anmälningar samt om tillsynsärenden pågår kan det bli extra besök. Tillsynsbesöken kan även vara anonyma.

Kommunen (i Vaggeryds kommun socialnämnd) och **Polismyndigheten** har gemensamt tillsynsansvar över alkoholserving (Yttre tillsyn).

Inre och yttre tillsyn kan leda till att ett **tillsynsärende** öppnas 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.

2.6 Tillsynsavgifter

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Riktlinjer

I ett cirkulär från Sveriges Kommuner och Landsting finns mer information om tillstånds- och tillsynsavgifterna och om självkostnads- och likställighetsprinciperna (Cirkulär 10:77, "En ny alkohollag").

Vaggeryds kommuns aktuella ansöknings- och tillsynsavgifter finns på kommunens hemsida, www.Vaggeryd.se. Ansöknings- och tillsynsavgifterna grundar sig på självkostnadsprincipen och likställighetsprincipen.

Ansökningsavgifterna är framräknade på genomsnittlig tidsåtgång för utredning av sökt tillstånd och en timkostnad för alkoholhandläggarens arbete. Kunskapsprov ingår i ansökningsavgiften, även om det finns behov av tolk. Uppräkning sker årligen med hjälp av prisbasbeloppet

Tillsynsavgifterna är framräknade på genomsnittlig tidsåtgång



3 Riktlinjer vid servering

3.1 Serveringstider

Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kapitlet 19 § alkohollagen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Bestämmelsen om serveringstider är en viktig del av den svenska alkoholpolitiken, och social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn⁵. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan 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 hälsa⁶. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Riktlinjer

Socialnämnd, polisen och bygg- och miljöförvaltningens gemensamma uppfattning är att vanligen bevilja serveringstillstånd inom den så kallade normaltiden 11:00-01:00. Varje ansökan behandlas dock individuellt vad gäller serveringstider och Polismyndighetens och Bygg- och miljöförvaltningens yttranden har mycket stor betydelse. Faktorer som påverkar kommunens ställningstagande:

- Risken för närboendestörningar vid sena serveringstider
- Forskning stöder uppfattningen att förlängt öppethållande ger ökad konsumtion av alkoholdrycker som i sin tur ger ökat våld.

Se även under rubriken *Olägenheter på grund av serveringställets belägenhet och andra skäl*

3.2 Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet. I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning är därför tillämpliga även vid servering.

3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. 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 iaktas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Serveringen av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Fokus är återhållsamhet vid servering, att skadeverkningar av alkohol ska förhindras samt att kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

⁵ Proposition 1994/95:89, sidan 97 och framåt

⁶ Jämför 8 kapitlet 17 § alkohollagen



- Tillsynsverksamheten, i dess olika delar, syftar till kontroll över alkoholservningen
- Försäljning och servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp ska undvikas. Hela flaskor med spritdrycker, öl hinkar, shotsbrickor, bärbrickor vid fatölsförsäljning etc. får endast förekomma vid bordsservering med serveringspersonal närvarande.
- Socialnämnden kan besluta om att servering endast kan ske i form av bordsservering
- Behov av internpolicy: Alla restauranger med serveringstillstånd bör ta fram klara nedskrivna riktlinjer både för sina gäster och för sin personal. Där ska klart framgå vad som gäller. Exempel på policy finns utlagd på Vaggeryds kommuns hemsida, www.Vaggeryd.se
- Krav på kunskap i alkohollagen för serveringspersonal: För att serveringspersonal ska kunna servera alkohol på ett enligt alkohollagen ansvarsfullt sätt behöver de utbildning. Det är tillståndshavarens/arbetsgivarens ansvar att personalen har tillräckliga kunskaper. Socialnämnden erbjuder i samarbete med GGVV kommunerna utbildning i Ansvarsfull alkoholsservering (AAS), se under rubrik kommunens informationsskyldighet.

3.3 Uteserveringar

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, exempelvis en uteservering 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 dem som bor i närheten av restaurangen. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt. Se 8 kapitlet 19 § i alkohollagen samt regeringsrättens dom Mål nr 7544-07.

Riktlinjer

- Tider på uteserveringar: Serveringstiden på uteserveringen är vanligen densamma som inomhus i restaurangen men kan begränsas om det finns risk för t.ex. närboendestörningar.
- Uteserveringens utformning: en uteservering ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Avgränsningen består vanligen av väl förankrat staket med en öppning. Observera att Räddningstjänsten kan ha synpunkter om höjd på staket och antalet öppningar p.g.a. brandsäkerheten. Uteserveringen ska vara belägen i direkt anslutning till restaurangen eller i dess omedelbara närhet. Uteserveringen ska vara överblickbar inifrån restaurangen i annat fall kan bordsservering ställas som villkor. Antalet sittplatser på uteserveringen ska vara anpassat till dess storlek och det antal personer som av Räddningstjänsten godkänt uteserveringen för.
- Markupplåtelse: När fastighetsägaren upplåter marken, krävs att avtal upprättas om rätt att disponera marken för uteservering. Om uteserveringen är belägen på kommunens mark ska kontrakt upprättas med kommunledningskontoret på Vaggeryds kommun. Uteservering på allmän plats kräver också tillstånd från Polismyndigheten.



- Behov av bygglov – att avgränsa uteserveringen med ett staket – ej högre än 1,2 meter ovanför omgivande mark- och lägga trätrall direkt på mark är normalt inte bygglovspliktigt. Restaurangerna ansvarar själva för kontakterna med bygg- och miljöförvaltningen om eventuellt bygglov för uppförande av uteservering.
- Inbyggda uteserveringar med väggar och tak omfattas av rökförbudet.

3.4 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

Riktlinjer

Gemensamt serveringsutrymme kan förekomma t.ex. vid festivaler och i köpcentra på så kallade mattorg. Vid ansökan gäller:

- Varje restaurang ska ha ett eget serveringstillstånd med den sökta serveringstiden, det är dock möjligt att ansöka om eget serveringstillstånd samtidigt med en gemensam ansökan.
- Alla tillståndshavare ska ansöka tillsammans om gemensamt serveringsutrymme.
- Serveringsutrymmet ska vara avgränsat från omgivningen med staket eller annan avskärmning.
- Den serveringstid som samtliga deltagande tillståndshavare har är vanligen den som beviljas för det gemensamma serveringutrymmet.
- Kommunen kan komma att förordna om ordningsvakter och/eller bordsservering om det bedöms finnas behov.
- Tillståndshavarna ansvarar gemensamt för att ordning och nykterhet råder.

3.5 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. Kommunen kan däremot i sina riktlinjer beskriva under vilka förutsättningar ett beslut kan komma att villkoras.

Riktlinjer

exempel på vad villkoren kan avse:

- Ordningsvakter: villkor om förordnade ordningsvakter är vanligt vid sena serveringstider (t.ex. när servering pågår efter 01:00, vid tillfällig servering till allmänheten och vid nöjesverksamhet).
- Antal gäster på serveringstället - fastställs av Räddningstjänsten. Detta görs dels vid yttrande i samband med ansökan om serveringstillstånd och vid ombyggnad av lokaler.



- Bordsservering – när uppsikten över serveringslokalen eller uteserveringen är begränsad villkoras ofta om bordsservering alternativt att serveringpersonal ska cirkulera på serveringsytan.
- Utbildning för personal: Tillståndshavaren har ansvar för att serveringspersonalen har kunskap i alkohollagen. Kursen Ansvarsfull alkoholservice AAS eller motsvarande är ett villkor för alla serveringsansvariga och gärna även för annan serveringspersonal.
- Villkor om särskild säkerhetsutrustning - på serveringsstället vid sen serveringstid kan förekomma i särskilda fall.
- Redovisning av försäljning: Vid tillfällig servering till allmänheten ställs vanligen villkor om särredovisning av all försäljning av mat, dryck samt försåld volym av alkohol-drycker samt lämna en kopia av kassarapporten senast 1 månad efter arrangemang. Detta görs som ett led i den inre tillsynen.

3.6 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

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).

Riktlinjer

Grundregeln för festivaler och tillfällig servering är att det rör sig om någon enstaka dag. En övre tidsgräns för större festivaler och evenemang är 5-7 dagar/kvällar.

Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, servering vid evenemang som vänder sig till allmänheten, pausservering vid teater, festivaler (öltält), provsmakning till allmänheten m.m.

- Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst.
- I möjligaste mån ska tillfälliga tillstånd till allmänheten knytas till restauranger som har permanenta serveringstillstånd eller till personer som har omfattande erfarenhet av serveringsverksamhet.
- Vid denna typ av servering bör servering av spritdrycker endast undantagsvis medges.
- Yttranden från Polis, Räddningstjänst m.fl. har stor betydelse.
- Antal tillfällen per år som tillfälliga tillstånd kan meddelas: Ett etablerat restaurangföretag kan ha serveringar till allmänheten på en rad olika platser under ett år. Blir det många serveringar i samma lokal bör det övervägas om det istället är möjligt att få ett stadigvarande serveringstillstånd.
- Antal dagar: Ett tillfälligt evenemang, exempelvis en festival, bör pågå i maximalt 3 dagar. Ett tillfälligt serveringstillstånd för allmänheten kan också avse en period, upp till ett par månader (säsong).
- Serveringstider: normaltiden är 11:00-01:00.
- Beslut om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten beslutas av socialnämndens arbetsutskott, varför sökande bör tänka på den, längre handläggningstiden.



Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap

Med ett slutet sällskap avses en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse, såsom en förening eller annan sammanslutning där alkoholservering endast är ett komplement till den övriga verksamheten och vanligen förekommer vid enstaka tillfällen. Vid varje tillfälle då alkoholservering till slutet sällskap sker, ska arrangören i förväg veta vilka personer som deltar. Gästlista ska kunna uppvisas. Under pågående tillställning får serveringslokalen inte vara öppen för gäster som i förväg inte har anmält sig. Tillfälligt serveringstillstånd för slutna sällskap kan även meddelas till företag för servering vid personalfester eller liknande. Annonsering av arrangemanget till allmänheten får inte ske, men får förekomma till medlemmar i en förening. Flera slutna sällskap tillsammans kan aldrig utgöra ett slutet sällskap.

- Prövning av ansökan: tillstånd bör endast meddelas om serveringen ingår som en del i ett större arrangemang som i sig är seriöst
- Enklare yttranden från polis och räddningstjänst kan begäras.
- Serveringstider: normaltiden är 11:00-01:00

3.7 Olika myndigheters roller

Kommunerna utreder och beslutar om serveringstillstånd. Kommunerna utövar tillsammans med Polisen tillsyn över att alkohollagen och anslutande föreskrifter följs. Kommunen arbetar också förebyggande och med inre tillsyn av restaurangerna så att tillståndshavare uppfyller de krav som gäller för tillståndets meddelande.

Länsstyrelsen är regional tillsynsmyndighet och har bland annat till uppgift att biträda kommunerna med råd och stöd i deras verksamhet samt utöva tillsyn över kommunernas tillståndsgivning och tillsyn. Länsstyrelsen anordnar också nätverksträffar för kommunernas alkoholhandläggare samt utbildningar för handläggare och beslutsfattare.

Statens folkhälsoinstitut har en nationell tillsynsroll för bland annat servering av alkohol. Folkhälsoinstitutet ska arbeta med att ge ut föreskrifter och allmänna råd, följa rättstillämpningen, stå för kunskapsförsörjning och utveckling av metoder inom området, ansvara för centralt register för serveringstillstånd, analysera och följa upp och utvärdera utvecklingen inom området. Till uppgifterna hör även att arbeta med underlag som hör samman med regeringens ledning, styrning och utvärdering av folkhälsoområdet samt anmäla behov av lagändringar och andra åtgärder till ansvarigt departement inom regeringskansliet.

I Folkhälsoinstitutets uppgifter ingår att stödja den tillsyn som bedrivs av länsstyrelser och kommuner genom rådgivning, utbildning och information.