



Riktlinjer för alkoholserving i Simrishamn, Sjöbo och Tomelilla kommun

Riktlinjer antagna av:

Socialnämnden i Simrishamn kommun den 28 mars 2013

Kommunfullmäktige i Sjöbo kommun den 24 april 2013

Kommunfullmäktige i Tomelilla kommun den 27 maj 2013

Kroglivet i kommunerna Simrishamn, Sjöbo, Tomelilla och Ystad

Kommunerna Simrishamn, Sjöbo, Tomelilla och Ystad har ett varierat och spännande krogliv som bidrar till en levande region i sydöstra Skåne. Som boende i kommunerna eller turist kan man välja mellan traditionella restauranger, gourmetkrogar och caféer. Det finns även ett varierat utbud av gårdshotell och bed and breakfasts.

I samverkan med krögarna vill vi bidra till att behålla och utveckla goda krog- och boendemiljöer för kommunernas medborgare och turister samt skapa bra förutsättningar för krögarna att konkurrera på lika villkor. Vi kontrollerar därför på olika sätt tillståndshavarens lämplighet. Svarta pengar och svart arbetskraft ska inte förknippas med ett positivt krogliv. Det ska utmärkas av hög moral, god etik och ansvarstagande både på krogen samt mot samhället i övrigt. Detta ligger i allas vårt intresse.

Alkoholenheten för Simrishamn, Sjöbo, Tomelilla och Ystad tycker att det är positivt att konsumtion av alkoholdrycker i större utsträckning sker på krogarna där det finns social kontroll.

Tillståndshavare och sökande till serveringstillstånd ska uppleva att vårt arbete har hög kvalitet, är rättssäkert samt präglas av servicetänkande och ett stort socialt ansvar.

Utifrån det så kallade ”skyddsintresset” ska de positiva värden som krogarna erbjuder tillvaratas.

Ungdomar ska ”skyddas” från en tidig alkoholdebut. Fylla, busliv, narkotika, våld och vapen, kriminalitet och diskriminering har inte något att göra med en god krogmiljö.

När skyddet för medborgarnas hälsa och en god miljö kolliderar med näringsfriheten tar skyddsaspekten alltid över. Det är därför som vi är försiktiga med sena serveringstider både inomhus och på uteserveringar i kommunerna Simrishamn, Sjöbo, Tomelilla och Ystad.

Riktlinjer för serveringstillstånd

Enligt alkohollagen ska kommunen tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Syftet med att ha kommunala riktlinjer avseende alkoholtillstånd är dels att skapa förutsebarhet – att du som sökande ska kunna veta på förhand vad som krävs av dig och din verksamhet för att få tillstånd, dels att skapa likabehandling – att alla ansökningar inom kommunerna ska behandlas efter samma kriterier.

För att erhålla och inneha tillstånd att servera alkohol krävs, enligt alkohollagen, lämplighet avseende personliga och ekonomiska förhållanden. Man ska ha kunskaper om alkohollagen, inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet samt ha betalat sina skatter och avgifter i tid. Det ska finnas rimliga förutsättningar för att restaurangen ska kunna bära sig ekonomiskt.

Alkoholpolitiska olägenheter

Det finns ingen generell rättighet att beviljas serveringstillstånd. I alkohollagen framkommer att om alkoholservering på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa, får serveringstillstånd vägras även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Antal restauranger i ett område eller närheten till bostadshus kan ha betydelse för störningar för de boende. Den inriktning och profil som en tillståndshavare eftersträvar för sin krog spelar roll för ordningen i krogen och dess omgivning. Erfarenhetsmässigt går berusningsdrickande och/eller drogbruk hand i hand med viss inriktning och profil. Krogens inriktning som anges vid prövningen av ansökan om serveringstillstånd betyder därför mycket.

Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar annars brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik.

Polismyndighetens yttrande och inställning ska ha avgörande betydelse när det gäller bedömning av ordning och säkerhet vid serveringsstället. Detta kan gälla såväl lämpliga serveringstider som krav på förordnade ordningsvakter.

Det finns två grundtyper av tillstånd – stadigvarande tillstånd och tillfälliga tillstånd

Stadigvarande tillstånd

Ett stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Tillståndsmyndigheten får dock om det finns särskilda skäl begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Stadigvarande tillstånd kan sökas för allmänheten och/eller slutna sällskap.

Tillstånd för servering till allmänheten året runt eller årligen under en viss period får meddelas endast om serveringsstället har ett eget kök med köksutrustning som möjliggör en allsidig matlagning med en varierad matmeny där maten är tillredd från råvara. Mat ska kunna erbjudas under hela serveringstiden, men efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Stadigvarande tillstånd för slutet sällskap finns i två former:

- en så kallad klubb rättighet, det vill säga ett tillstånd för ett visst sällskap som förening, företag, klubb, personalgrupp och dylikt, eller
- en så kallad festvånings rättighet, det vill säga ett tillstånd till en restaurangrörelse som på beställning bedriver servering till olika slutna sällskap.

Matkravet för stadigvarande tillstånd för slutet sällskap är lägre än för allmänheten. Här är kravet att det ska finnas tillredd mat, serveringsstället behöver inte ha ett eget kök.

Tillfälligt tillstånd

Tillståndsgivning till tillfällig alkoholservering bör vara restriktiv. Den restriktiva tillståndsgivningen bör tillämpas med hänsyn till etablerade restaurangers ekonomiska förutsättningar och konkurrens på lika villkor. Tillfälliga serveringstillstånd kan gälla enstaka tillfälle eller enstaka tidsperiod och kan avse servering till allmänheten eller till slutna sällskap. Tillfällig servering förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet.

Tillfälliga tillstånd för alkoholservering för slutna sällskap kan beviljas för högst tolv gånger per år. Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande tillstånd.

Vid tillfällig servering och till slutna sällskap finns inget kökskrav, men serveringsstället ska tillhandahålla tillredd mat.

Tillfälligt tillstånd för allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar om allt ifrån stora till små festivaler och enstaka evenemang.

Utöver den personliga och ekonomiska lämpligheten samt grundläggande krav för serveringstillstånd för alkoholhaltiga drycker ställs följande krav för tillfälliga tillstånd för allmänheten:

- Sökanden ska ha rätt att disponera markytan/lokalen.
- Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering samt toaletter till allmänheten ska vara uppfyllda.
- Servering av spritdrycker bör ej medges.
- Brandsäkerhet samt behov av nödutgångar ska beaktas.
- Erforderligt antal vakter som övervakar ordningen ska finnas.
- All försäljning ska registreras och rapporteras till kommunen.

Normalt beviljas tillfälliga tillstånd för allmänheten någon enstaka dag. Större evenemang kan beviljas tillstånd för upp till fem dagar i följd.

Definition av slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i ett företag, förening eller andra sammanhang. Personerna som ska delta är kända i förväg. Det gemensamma intresset ska avse något utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras. När det gäller servering till slutet sällskap får det inte vara en tillställning som betraktas som offentlig enligt ordningslagen.

Andra typer av tillstånd

Pausservering

Tillstånd får meddelas utan att kravet på att lagad mat ska tillhandahållas. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal. Särskild restriktivitet ska gälla vid beviljandet av dessa tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang. Endast en verksamhet som huvudsakligen vänder sig till en publik över 20 år ska erhålla tillstånd. För teater eller konsertlokal som saknar etablerad permanent verksamhet kan endast tillstånd meddelas för enstaka tillfälle eller för tidsperiod då gästspel förekommer. Vid pausservering medges endast tillstånd för öl, vin och andra jästa alkoholdrycker.

Serveringstillstånd för cateringföretag

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Tillståndet gäller således enbart för slutna sällskap. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Tillståndet gäller bara i den tillståndsgivande kommunen. Om servering ska ske i annan kommun måste tillstånd ansökas om i den andra kommunen. Den som har ett stadigvarande tillstånd för cateringverksamhet för slutna sällskap får köpa spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker av systembolaget eller partihandlare och leverans får ske till antingen den aktuella lokalen eller det stadigvarande köket.

Provsmaakning

Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåtet under förutsättning att

1. arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller
2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Tillståndshavare som avses i första stycket punkt ett ska innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

Övriga riktlinjer

Serveringstider

Normalt medges serveringstider från kl. 11.00 och som längst till klockan 01.00 inomhus och klockan 24.00 utomhus, men om det skulle uppstå störningar i ett visst område beviljas serveringstid utomhus som längst till 23.00. Serveringstider efter klockan 01.00 inomhus och klockan 24.00 utomhus kan medges om verksamheten inte bedöms störa omgivningen och det saknas alkoholpolitiska skäl som medför att det olämpligt med utökad serveringstid.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Vid bedömning av serveringstider efter kl. 01.00 inomhus och 23.00 utomhus ska särskilt beaktas de boendes och ungdomars intressen ur ett alkoholpolitiskt perspektiv.

Serveringsutrymme

Serveringsutrymmet ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Serveringsutrymmet ska vara en sammanhållen enhet som är överblickbar. Detta bland annat för att personalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt för att snabbt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Serveringsstället ska ha ett med hänsyn till omständigheterna tillräckligt antal sittplatser för gäster.

Uteservering

Uteserveringen förutsätts ligga i direkt anslutning till serveringsstället. Uteserveringen ska vara inhägnad så att den är möjlig att överblicka för serveringspersonalen.

Gemensamt serveringsutrymme

Särskilt tillstånd kan meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Förutsättningen för detta är att varje sökande har ett eget serveringstillstånd för sin verksamhet. Vid ett gemensamt serveringsutrymme ansvarar varje enskild tillståndshavare för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet. Det är av stor vikt att lokalen eller platsen som helhet är överblickbar. Med tanke på de komplikationer som ett gemensamt serveringsutrymme kan medföra bör tillståndshandläggningen innehålla en särskilt noggrann prövning.

Serveringsansvariga

På serveringsstället måste det alltid finnas minst en person som har ansvar för serveringen under hela serveringstiden.

Serveringsansvariga personer ska anmälas till alkoholenheten.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år.

Alkoholenheten gör ingen lämplighetsprövning av anmälda personer.

Marknadsföring av alkoholdrycker

Marknadsföring av alkoholdrycker får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till konsumtion av alkohol. I marknadsföringen är det viktigt att alkoholfria alternativ också får utrymme på exempelvis bartavlor och drinklistor.

Om restaurangen marknadsför ett kombinationserbjudande med mat och alkohol till ett lägre pris måste erbjudandet också presenteras med ett alkoholfritt alternativ. Det alkoholfria alternativet måste ha ett proportionellt lägre pris än erbjudandet med alkohol.

Vid prissättning av alkoholdrycker ska ett skäligt tillägg på inköpspriset göras. Det är inte tillåtet att rabattera alkoholdrycker, till exempel erbjudanden som ”köp två betala för en”.

Vill du sälja alkoholdrycker till lägre priser än det ordinarie kan du erbjuda ”happy hour” eller ”after work” men då ska erbjudandet även gälla alkoholfria drycker och maträtter.

Det är inte förenligt med alkohollagen att servera större mängder alkohol på en gång till en person eller en mindre grupp. Detta gäller till exempel servering av helflaskor spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, drinkvagnar och andra tillfällen när man överlåter servering till gästerna.

Ordning och nykterhet

Den som befattar sig med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Onyktra gäster ska inte komma in på serveringsstället eller vistas där, utan ska avvisas. Alkoholhaltiga drycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel.

Anmälningssplikt

Den som har serveringstillstånd är skyldig att anmäla förändringar som har betydelse för tillsynen. Observera att anmälan ska göras innan förändringen sker. Om förändringen inte har kunnat förutses ska anmälan göras utan dröjsmål.

Förfarandet vid ansökan

Handläggning

När ansökan om tillstånd har inkommit till kommunen tillsammans med samtliga tillhörande bilagor samt när avgiften för tillståndet är betald påbörjas handläggningstiden vilken varierar beroende på vilket tillstånd som ansöks om. De personer som har betydande inflytande i verksamheten lämplighetsprövas och skriver kunskapsprov i kommunen för att uppvisa sina kunskaper i alkohollagen. I samband med ansökan skickas remissförfrågningar till myndigheter såsom polisen, skatteverket, miljöförvaltningen, kronofogden och räddningstjänsten. Deras synpunkter, de sociala aspekterna samt ansvaret mot samhället väger tungt i detta sammanhang och kan leda till att serveringstillstånd vägras eller begränsas.

Beslut

Efter utredningen fattas beslut enligt delegationsordning av antingen alkoholenheten eller i respektive kommun enligt nedan:

Simrishamn – Socialnämndens individ- och familjeutskott
Sjöbo – Kommunstyrelsens arbetsutskott
Tomelilla – Kultur- och fritidsutskottet
Ystad – Socialnämndens arbetsutskott

Handläggningstid

Den totala handläggningstiden räknas från det att ansökan är komplett. Handläggningstiderna är följande för respektive tillstånd:

- Ansökan om stadigvarande tillstånd för allmänheten/slutet sällskap – 8 veckor
- Ansökan om tillfälligt tillstånd för allmänheten – 6 veckor
- Ansökan om tillfälligt tillstånd för slutet sällskap – 4 veckor
- Ändring avseende ett befintligt tillstånd – 6 veckor

Villkor

Serveringstillstånd kan förenas med villkor. Skäl för detta kan vara befarade problem som har direkt samband med serveringsverksamheten. Exempel på villkor som kan meddelas i samband med att ett tillstånd beviljas är följande:

- vilka serveringslokaler som får nyttjas och hur
- att ordningsvakter ska finnas
- att alkoholdrycker endast får serveras genom bordsservering
- vilka serveringstider som ska gälla

Tillsyn och sanktioner

En bransch på lika villkor

Alla serveringstillstånd följs upp genom förebyggande tillsyn med informations- och utbildningsinsatser samt genom så kallad inre och yttre tillsyn. Inre tillsyn görs genom kontroller av uppgifter från myndigheter av bland annat ekonomi och personlig lämplighet, andra myndigheters restauranginspektioner samt genom en övervakning av krogens marknadsföring och restaurangrapportering.

Vid den yttre tillsynen kontrolleras att krogarnas alkoholserving sker enligt givna tillstånd. Ordning i och utanför krogen bedöms liksom graden av gästernas berusning. Kontroll sker av att underåriga inte serveras alkohol. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom kassa- och personalkontroller. Självklart uppmärksammas även förekomst av narkotika, om diskriminering förekommer och att brandsäkerhet gäller.

Syftet med en effektiv och bra tillsyn, som kan ske i samarbete med andra myndigheter och är kopplad till sanktioner, är att se till att krogverksamheten bedrivs enligt gällande lagar och bestämmelser och att branschens aktörer kan konkurrera på lika villkor.

Erinran, varning och återkallelse

Alkoholenhetens uppgift är att svara för en bra och effektiv tillsyn. Tillsynen utförs i samarbete med andra myndigheter som bland annat polisen, (som även är tillsynsmyndighet enligt alkohollagen), länsstyrelsen, skatteverket, miljöförvaltningen, räddningstjänsten med flera. Vid smärre förseelser uppmanas tillståndshavaren per brev eller muntligt att vidta rättelse. Vid allvarliga överträdelser inleds en undersökning om åtgärder. Tillståndshavaren kan få en erinran, varnas alternativt att tillståndet återkallas om gällande lagar och bestämmelser inte följs.

Överklagan och beslut

Om sökande eller tillståndshavare är missnöjd med fattat beslut kan beslutet överklagas till Förvaltningsrätten.

Avgifter

I de olika kommunernas nämnder beslutas om de avgifter som gäller vid ansökan om serveringstillstånd samt tillsynsavgifter. Avgifterna ska täcka de kostnader som kommunen har för hanteringen av alkoholtillstånd.

Avgifter för ansökan om serveringstillstånd är olika utifrån vilken typ av tillstånd ansökan avser. Avgiften ska vara betald innan prövningen av ansökan påbörjas. Avgiften betalas inte tillbaka om ansökan avslås eller återkallas, om inte återkallelsen sker innan prövningen påbörjats. Tillsynsavgiften utgörs av dels en grundavgift och dels en avgift som baseras på tillståndshavarens årsomsättning gällande alkoholdrycker.

Dialog mellan kommunen och krögarna

I dialog och samverkan vill vi utveckla en ömsesidig respekt och förståelse för varandras roller, öka kunskapen och vidga infallsvinklarna. I vår kontakt med tillståndshavare och sökande av serveringstillstånd har vi ambitionen att uttrycka vår samsyn i arbetet, vara lyhörda och tillgängliga.

Krögarmöten

Vår ambition är att inbjuda tillståndsinnehavare till krögarmöten vid exempelvis: förändringar i lagstiftningen, förändringar i organisationen, när problem uppstår som är av generell natur eller när behov finns av att utbyta erfarenheter och kunskaper.

Utbildning

Det finns flertalet utbildningsarrangörer för blivande krögare. Kommunen erbjuder kontinuerligt utbildning i ansvarsfull alkoholhantering för tillståndshavare och deras anställda.

Alkoholpolicy

Eftersom det ställs krav på de företag som hanterar alkohol är det viktigt att synen på ansvarsfull alkoholhantering är mycket tydlig i den egna företagskulturen. Därför bör varje tillståndshavare ha en egen alkoholpolicy som syftar till att minimera alkoholrelaterade problem bland gäster och hos den egna personalen. Restaurangnäringens egna branschorganisationer kan vara till hjälp i detta arbete.

Kontaktuppgifter

Telefon växel: 0417-180 00

Fax: 0417-144 00

Personligt besök hos alkoholhandläggare överenskommes per telefon. Du hittar oss i kommunhuset på Gustafs Torg 16 i Tomelilla.

Du kan få information och beställa blanketter dygnet runt via vår hemsida www.tomelilla.se/alkohol