

Helsingborgs stads riktlinjer för alkoholserving

20 november 2013



HELSINGBORG

Innehållsförteckning

Inledning	1
Alkohollagen	1
Information	1
<i>Söker du tillstånd för att servera alkohol?</i>	2
Olika former av serveringstillstånd	2
Allmänna bestämmelser för serveringstillstånd	2
Handläggningstider	2
Avgifter	3
Krav på dig som krögare	3
<i>Personlig lämplighet</i>	4
<i>Ekonomisk skötsamhet</i>	4
<i>Kunskap</i>	4
<i>Lokal</i>	4
<i>Matkrav</i>	4
När är man inte lämplig att få serveringstillstånd	4
Remissyttranden	5
Olägenheter	5
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Barn och unga	5
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Idrott	5
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Ordning och nykterhet	5
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Narkotika i krogmiljön	6
Serveringstider	6
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Serveringstider	6
Uteserveringar	6
Dans	6
Villkor	6
Tillstånd för slutet sällskap	7
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Studentorganisationen Stampus	7
Catering till slutna sällskap	7
Tillfälliga tillstånd	7
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Begränsat antal tillfällen	7
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Begränsad tid och utbud till allmänheten	8
<i>När du har ett serveringstillstånd i Helsingborg</i>	8
Ändringar i verksamheten	8
Ägare och personer med betydande inflytande på krogens verksamhet	8
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Kunskapskrav	8
Personal	8
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Utbildning	8
Ordning och nykterhet	9
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Ordning	9
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Återhållsamsservering	9
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Lättdrycker	9
Marknadsföring och rabatter	9
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Mat och lättdrycker	9
Riktlinjer i Helsingborgs stad: Lockpriser	9
Anmälan om provsmakning	9
Anmälan om catering till slutna sällskap	9
Gemensamt serveringsutrymme	10
Tillsyn	10
Sanktioner	10
Utbildning	11

Inledning

Helsingborg är en plats där människor ska känna sig trygga och trivas. Detsamma gäller alla som besöker vår stad. Helsingborg ska vara en attraktiv stad för alla som bor och vill bo här, och för alla som vill besöka oss. I Helsingborg ska alkoholserving ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt, som tar hänsyn till människors hälsa och trygghet. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt barn och ungdomars rätt till en alkoholfri uppväxt och åt att begränsa alkoholkonsumtionen bland ungdomar.

Helsingborgs stad har som stad ett ansvar för handläggningen av serveringstillstånd. I Helsingborg sköts detta av socialnämnden, som i sin tur delegerat de flesta besluten till tillståndsutskottet och i vissa fall till ansvariga tjänstemän.

Det är tillståndsenheten som handlägger ärenden som gäller serveringstillstånd. Enheten har även tillsyn över de restauranger som fått serveringstillstånd. Tillståndsenheten vill med sitt arbete bidra till att restaurangerna i Helsingborg ska vara trevliga mötesplatser där alkoholen serveras under ansvarsfulla former.

Grunden för bedömning av serveringstillstånd är

- alkohollagen (2010:1622) och andra tillämpliga lagtexter samt,
- alkoholförordningen (2010:1636), Statens folkhälsoinstituts författningssamling (FHISF) och förarbeten och kommentarer i proposition "En ny alkohollag" 2009/10:125.

Helsingborgs stad ska dessutom, inom alkohollagens ram, utforma **riktlinjer för alkoholserving**. Riktlinjerna kompletterar och anpassar alkohollagens bedömningsgrunder till de lokala förutsättningarna. Syftet med dessa riktlinjer är att skapa förutsägbarhet för om ett serveringstillstånd kan komma att beviljas och att även se till att alla ärenden rörande serveringstillstånd behandlas lika.

Alkohollagen

Alkohollagen är en social skyddslag och finns främst för att begränsa alkoholens skadeverkningar. Det är huvudsakligen lagens 8 och 9 kapitel som berör alkoholserving och tillsynen av den.

Skyddet för människors hälsa går enligt lagen före företagsekonomiska eller näringspolitiska intressen. En restriktiv alkoholpolitik har betydelse för människors, och framför allt ungdomars alkoholvanor.

Bara sådana serveringsställen som uppfyller de i lagen högt ställda kraven på kök och mat ska kunna komma ifråga för alkoholserving. Tillståndshavaren ges med ett serveringstillstånd ansvar att inom givna ramar själv få utforma sin verksamhet. Tillståndsenhetens uppgift är att vägleda tillståndshavaren och kontrollera att reglerna följs. Servering av alkoholdrycker får bara ske så att skador eller brister i ordning och nykterhet på serveringsstället inte uppstår. Som ett särskilt skydd för ungdomen finns åldersgränser.

Information

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt denna lag och anslutande författningar. Följande dokument är till största del en beskrivning av lagtexten och rättspraxis och tillämpningen av den. Det innehåller även de lokalt beslutade riktlinjerna.

Söker du tillstånd för att servera alkohol?

All servering av alkoholdrycker kräver tillstånd av staden, vare sig serveringen är till allmänhet eller till slutna sällskap. Alla former av tillhandahållande av alkoholdrycker mot betalning, oavsett hur betalningen ser ut, räknas som servering. Ingår t.ex. alkoholdrycken som en del av ett arrangemang med entré-, eller deltagavgift är det också frågan om servering. Det är inte tillåtet för den som har serveringstillstånd att bjuda på alkoholdryck.

Tillståndsenheten:

Ärenden rörande serveringstillstånd och tillsyn av dessa handläggs av tillståndsenheten. Tillståndsenheten gör en särskild prövning av varje ärende vid varje ansöknings- och anmälningstillfälle. Socialnämndens tillståndsutskott, eller i vissa fall delegat, beslutar om serveringstillstånd.

Olika former av serveringstillstånd

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

Till slutna sällskap kan man också söka serveringstillstånd för *catering*.

Tillverkare av alkoholdrycker med råvaror som producerats på den egna gården kan söka stadigvarande serveringstillstånd för *provsmakning*. Partihandlare kan också söka tillstånd för provsmakning, men då endast tillfälligt tillstånd. Restauranger, som redan har serveringstillstånd, kan söka serveringstillstånd för en *gemensam yta*.

Tillståndsenheten:

Du behöver inte ansöka om serveringstillstånd om du uppfyller **alla** tre punkterna nedan:

- serveringen sker vid ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- serveringen anordnas utan vinstintresse och medför inte andra kostnader för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- serveringen anordnas i andra lokaler än sådana där det bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol eller lättdrycker.

Utän vinstintresse betyder att det inte får finnas ett vinstintresse av något slag, vare sig från försäljning av dryckerna eller från någon annan del av arrangemanget. Det betyder att man inte heller kan ha som syfte att skapa goodwill. Inget kommersiellt syfte får finnas utan det kan enbart vara fråga om ett helt privat arrangemang (enligt Statens Folkhälsoinstituts Handbok Alkohollagen). Det innebär också att ett sådant arrangemang inte kan marknadsföras till allmänheten.

Allmänna bestämmelser för serveringstillstånd

Handläggningstider

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.

I tillståndsenhetens tjänstegarantier utlovas följande rörande handläggningstider:

Tillståndsenheten:

Tillståndsenheten återkommer till den som kontaktar tillståndsenheten samma dag eller senast arbetsdagen därpå, förutsatt att det inte är en helgdag. Den som söker tillstånd meddelas inom 10 arbetsdagar vilken handläggare som utreder ärendet. Den sökande meddelas när alla handlingar som behövs från den sökande för att utreda ärendet har kommit in.

Handläggningstiden från det att ett ärende är komplett är:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| - vid stadigvarande serveringstillstånd | två månader |
| - vid tillfälliga tillstånd till allmänheten för etablerad krögare | sex veckor |
| - vid tillfälliga tillstånd till allmänheten för ej etablerad krögare | två månader |
| - vid tillfälliga tillstånd till slutet sällskap | fyra veckor. |

Den sökande meddelas om ett ärendes handläggningstid är längre än standard, t.ex. för ärende som kräver beslut i tillståndsutskottet. Ett vanligt skäl till att ett ärende drar ut på tiden är att du som söker serveringstillstånd inte lämnar in alla handlingar som behövs för utredningen. Om du inte lämnar in dina handlingar i tillräcklig tid, trots påminnelse, beslutar tillståndsenheten i ärendet ändå, oftast med ett avslag i dessa fall.

Avgifter

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

I Helsingborg har kommunfullmäktige beslutat att tillståndsenhetens verksamhet inte ska drivas med skattemedel utan vara helt avgiftsfinansierad. Avgifterna är beslutade av kommunfullmäktige.

Tillståndsenheten:

Ansöknings- och anmälningsavgifterna baseras på den normala tidsåtgången för att utreda ett ärende.

Tillsynsavgiften betalas årligen av varje serveringsställe som beviljats serveringstillstånd. Den består av en fast tillsynsavgift och en rörlig del som baseras på mängden inköpt alkohol. Därutöver tillkommer en tillsynsavgift per timme för de som har serveringstid utöver normaltiden, det vill säga efter klockan 01:00. Om du säljer tobak på ditt serveringsställe tillkommer även en tillsynsavgift för detta.

Alla med serveringstillstånd i Helsingborg erbjuds utbildning i ansvarsfull alkoholservering för all personal, kostnaden är inkluderad i tillsynsavgiften. Uppgifter om de olika avgifterna finns på www.helsingborg.se/tillstandsenheten under rubriken Avgifter.

Krav på dig som krögare

I alkohollagen ställs många och tydliga krav på den som söker tillstånd för alkoholservering. Det är du som måste visa att du och ditt bolag är lämpliga att ha hand om servering av alkohol. Lämplig i det här fallet innebär bland annat att du sköter din ekonomi, inte har ett brottsligt förflutet och att du kan visa kunskaper i alkohollagen i ett kunskapsprov.

Tillståndsenheten prövar följande:

- **Personlig lämplighet**

Tillståndsenheten gör en prövning av personlig lämplighet på den eller de personer som har betydande inflytande i rörelsen, till exempel en ekonomisk intressent, aktieägare eller platschef.

- **Ekonomisk skötsamhet**

Den ekonomiska delen i utredningen kan ibland vara ganska omfattande. Ekonomisk skötsamhet innebär bl.a. att den sökande har betalat alla sina skatter och avgifter, i tid, till stat och kommun. T.ex. skulder hos kronofogden kan göra det svårare att få ett positivt besked. Tillståndsenheten behöver också veta varifrån pengarna till verksamheten kommer. Det innebär att du behöver uppvisa och styrka hur finansieringen av verksamheten har gått till.

Misstänker tillståndsenheten någon form av bulvanförhållanden eller penningtvätt utreds detta särskilt.

- **Kunskap**

Minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen, ska genomföra Statens Folkhälsoinstituts kunskapsprov med godkänt resultat. Det finns olika prov för olika former av serveringstillstånd. Har man tidigare gjort samma prov gäller resultatet i tre år. Kostnaden för provet ingår i ansökningsavgiften.

- **Lokal**

En restaurang med stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska ha ett eget kök och det ska ligga i anslutning till serveringslokalen. Restaurangverksamhetens lokal måste vara registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. Lokalen ska också vara godkänd för sitt ändamål av brandförsvaret. Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad, överblickbar och möjlig att kontrollera. Har du tänkt ha en uteservering på offentlig mark ska stadsbyggnadsförvaltningen bedöma om ytan är lämplig. Är den det ska du ansöka om upplåtelsestillstånd för ytan hos polisen.

- **Matkrav**

Tillstånd att servera alkohol är starkt kopplat till matsservering enligt alkohollagen. Orsak är att berusningseffekten blir mindre om alkoholen intas samtidigt med mat. Kravet på matutbud beror på vilket serveringstillstånd som är sökt.

Vid ett stadigvarande serveringstillstånd ska du tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat och gästerna ska kunna erbjudas ett flertal maträtter av varierat slag. Det innebär att det ska finnas ett flertal såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter att välja bland. Det är inget krav på att varma maträtter kan serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd. Enbart sallader, smörgåsar, hamburgare etc. är inte tillredd mat enligt lagens mening.

Serveringsstället ska vara en restaurang. Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringar inte ska kunna komma i fråga för stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndsenheten gör en helhetsbedömning av menyn.

Efter kl. 23.00 ställs inte lika höga krav på matutbudet. Gästerna ska dock kunna erbjudas minst två olika rätter av enklare slag. Enbart chips eller nötter är inte att anse som maträtter.

När är man inte lämplig att få serveringstillstånd?

Tillståndsenheten:

Har sökande anmärkning som gäller misskötsamhet t.ex. kriminalitet, missbruk av alkohol eller droger eller ekonomisk misskötsamhet bör minst tre år ha förflutit sedan senaste anmärkning. Om sökanden avtjänat frihetsberövande påföljd ska denna tid inte inräknas i karenstiden.

Har man ingått i ett bolag som bedömts olämpligt blir det svårt att få serveringstillstånd.

Förhållandena ska bedömas vara stabila för att serveringstillstånd ska kunna beviljas.

Även när ett serveringstillstånd har återkallats bör minst tre år förflyta innan nytt tillstånd kan komma ifråga.

Remissyttranden

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.

Tillståndsenheten:

När tillståndsenheten utreder en ansökan eller en anmälan hämtas remissyttranden in från

- Polisen
- Brandförsvaret
- Miljöförvaltningen
- Skatteverket
- Ev. annan myndighet eller verksamhet

Tillståndsenheten lägger stor vikt vid remissinstansernas yttranden. Deras yttranden kan också göra att kompletterande uppgifter behövs från dig som söker.

Undantag från remisser kan göras när det är uppenbart att det inte behövs.

Olägenheter

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.

Barn och ungdomar

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Barn och alkohol hör inte ihop. Evenemang eller aktiviteter som främst riktar sig till barn och unga ska särskilt skyddas. Hänsyn skall tas till barn och ungdomars rätt till en trygg uppväxt och miljö och detta skall vara vägledande när serveringstillstånd prövas.

Bostadsområden kan anses vara känsliga områden för serveringstillstånd.

Idrott

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Serveringstillstånd kan beviljas i tydligt avgränsade (begränsade) delar av en idrottsanläggning och ska enbart vända sig till åskådare/publik.

Läktare är ingen serveringsyta eftersom serveringspersonalen får svårt att överblicka ytan. Dessutom är alkohollagens krav på ett varierat matutbud svårt att tillgodose.

Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa föreligger efter en helhetsbedömning utifrån:

- *bedömning av risk för överetablering och ordningsstörningar*
- *remissinstansernas dokumenterade störningar från serveringsstället,*
- *tillståndsmyndighetens kännedom om missförhållanden på eller i anslutning till serveringsstället.*

Vid nyetablering av verksamhet eller utökning av serveringstillstånd sker en restriktiv bedömning om ovanstående punkter inte kan säkerställas.

Med olägenheter menas i detta sammanhang att etablering av ett serveringsställe, eller utökad serveringstid för ett befintligt serveringsställe, riskerar att medföra problem. Dessa problem kan vara av social, alkoholpolitisk, folkhälso- eller ordningsmässig art. Det instrument tillståndsenheten har för att upptäcka dessa risker i bedömningen av ansökan om serveringstillstånd är yttranden från

remissinstanser, framför allt polisen och miljöförvaltningen, samt den kunskap som tillståndsenheten har förvärvat om det aktuella området och serveringsstället.

Narkotika i krogmiljö

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Det råder nolltolerans för narkotika i krogmiljö.

Krogar som aktivt motverkar förekomsten av narkotika på krogen genom bland annat utbildningar för krogpersonalen och samarbete med polisen ses positivt.

Serveringstider

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. Social hänsyn ska därför gå före affärsmässiga eller konkurrensmässiga hänsyn. 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 hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska alltså stå i förgrunden när kommunen prövar sena serveringstider.

Serveringstider

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Serveringstid beviljas från tidigast kl. 11:00 till 01:00.

Serveringstid fram till kl. 03:00 kan beviljas efter särskild prövning.

Detta gäller även serveringsställen med beviljad serveringstid efter kl. 03:00 som ansöker om utökad tid.

Serveringstillstånd kan begränsas i bland annat bostadsområden då särskild hänsyn tas till barn och unga.

Uteserveringar

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 de 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.

Dans

Ska det förekomma dans på serveringsstället ska det finnas ett tillstånd från polisen "för offentlig tillställning".

Villkor

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

Tillstånd för slutet sällskap

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse utöver serveringen och där personerna som deltar är kända i förväg. Lokalen får inte vara öppen för allmänheten och kan inte heller marknadsföras till allmänheten. Enligt ordningslagens (1993:1617) 2 kap. är en sammankomst allmän om den "anordnas för allmänheten eller att allmänheten har tillträde till den eller att sammankomsten med hänsyn till de villkor som gäller för tillträde till den bör anses jämställd med en sådan sammankomst".

Någon form av lagad eller på annat sätt tillredd mat ska finnas, minst en rätt. Vilken mat som kommer att serveras ska anges i ansökan. Priset på alkoholdrycker ska överstiga inköspriset med ett skäligt pålägg.

För att få tillstånd till alkoholservering till slutet sällskap ska du visa på kunskaper i alkohollagen. Det kan ske genom att avlägga ett kunskapsprov på tillståndsenheten.

Tillståndsenheten:

När det gäller servering till slutet sällskap får det inte vara en tillställning som betraktas som offentlig enligt ordningslagen.

Studentorganisationen Stampus

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Ett undantag från definitionen av slutet sällskap är studenterna vid Campus Helsingborg. Undantaget innebär att medlemmar i denna organisation anses tillhöra ett slutet sällskap. Ansvariga studenter ska genomgå särskild utbildning för att få servera alkohol vid sina arrangemang.

Catering till slutna sällskap

Cateringstillstånd för alkoholdrycker gäller enbart för slutna sällskap. Bestämmelserna anges i 8 kap 4 § alkohollagen.

Stadigvarande serveringstillstånd för enbart catering handläggs som andra ansökningar av stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet gäller enbart för catering inom Helsingborgs stad. Vid catering inom annan kommun ska tillstånd sökas i den kommunen.

Varje serveringstillfälle ska anmälas till tillståndsenheten i förväg. Till anmälan ska ett intyg bifogas om att lokalen är brandsäker.

Tillfälliga serveringstillstånd

Begränsat antal tillfällen

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Tillfälliga serveringstillstånd kan beviljas under en enstaka tidsperiod eller vid enstaka tillfällen. Under en enstaka tidsperiod kan tillstånd beviljas under ett flertal dagar, men serveringen får inte vara regelbundet återkommande.

Vid enstaka tillfällen kan tillstånd beviljas ett begränsat antal gånger per år.

Ett tillfälligt tillstånd ska inte kunna jämföras med ett stadigvarande tillstånd.

Tillståndsenheten:

Ansökan om tillfälligt tillstånd till slutet sällskap ska lämnas senast en månad innan festtillfället.

För att få tillfälligt tillstånd till alkoholservering ska du visa på kunskaper i alkohollagen. Det kan ske genom att avlägga ett kunskapsprov på tillståndsenheten.

Begränsad tid och utbud vid tillfällig servering till allmänheten

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten beviljas inte längre än till 01:00.

Serveringstillstånd för tillfälliga arrangemang för allmänheten beviljas endast för starköl, vin och annan jäst alkoholdryck, inte sprit. Undantag kan göras, till exempel för partihandlares provsmakning i samband med matmarknad, mässa och liknande arrangemang.

Vid tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten finns stora risker för olägenheter, med tillfälliga arrangörer utan erfarenhet, provisoriska kök och arrangemang och liten eller ingen förutsägbarhet. Vid ansökan om serveringstillstånd till verksamheter där det bedöms finnas högre risker för olägenheter, krävs en särskilt omfattande verksamhetsbeskrivning.

Någon form av lagad eller på annat sätt tillredd mat ska finnas, minst två rätter. Vilken mat som kommer att serveras ska anges i ansökan. Priset på alkoholdrycker ska överstiga inköpspriset med ett skäligt pålägg.

När du har ett serveringstillstånd i Helsingborg

Ändringar i verksamheten

Alla planerade förändringar inom gällande tillstånd, som kan påverka yttre och/eller inre tillsyn, ska anmälas.

Det gäller t.ex. att kretsen av personer med betydande inflytande som ägare, firmatecknare eller driftsansvarig förändras. En ombyggnad som kräver bygglov eller som är av betydelse för tillsynen är också exempel på något som ska anmälas. Det kan också vara att verksamhetens inriktning ändras – till exempel att en renodlad matrestaurang börjar med nöjesverksamhet som dans eller underhållning, eller att krogen får nya öppettider. Det gäller även tillfälliga ändring som t.ex. klubbverksamhet, ungdomsdisco eller anlitanande av festarrangör.

Ägare och personer med betydande inflytande på krogens verksamhet

Kunskapskrav

Tillståndsenheten:

Krav ställs på kunskap i alkohollagen i samband med ägarbyte.

Beroende på hur ägarförändringen ser ut kan det vara krav på utbildning eller på ett genomfört kunskapsprov.

Utbildningen alt. provet ska vara genomfört med godkänt resultat inom de senaste tre åren.

Minst hälften av personer med betydande inflytande bör ha kunskap om alkohollagen. Det väsentliga är att kunskapen om alkohollagen finns kvar i bolaget/på serveringsstället i tillräcklig omfattning även efter ägarbyte.

Personal

All personal som används för bedrivandet av serveringsrörelsen ska vara anställd av tillståndshavaren alternativt inhyrd från ett bemanningsföretag.

Undantaget är förordnande ordningsvakter, garderobiärer, musiker, casinopersonal och liknande.

Utbildning

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Vid serveringstider efter kl. 01:00 bör all personal, undantaget tillfälligt anställda, genomgå särskild utbildning i alkohollagen. Vid serveringstider efter kl. 03:00 är utbildningskraven högre och all personal, undantaget tillfälligt anställda, ska genomgå utbildning i alkohollagen.

Med tillfälligt anställd menas här anställd under en mycket begränsad period.

Tillståndsenheten: Villkor kan ställas vid nya serveringstillstånd om att samtlig personal ska genomgå utbildning i alkohollagen.

Ordning och nykterhet

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. Det 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.

Ordning

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Polisen bestämmer om ordningsvakter på serveringsstället. Tillståndshavaren har dock ett fullständigt ansvar för att det ska råda ordning på serveringsstället och i direkt anslutning till krogen. Tillståndshavaren kan använda sig av fler ordningsvakter utöver vad polisen beslutat. Tillståndshavaren kan utöver ordningsvakter anställa entrévärdar t.ex. för legitimationskontroll i entrén. Ordningsvakternas huvudsakliga uppgift är att rondera för att upprätthålla ordningen.

Återhållsam servering

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Det är inte tillåtet att servera eller sälja helflaskor spritdryck. Det är inte heller tillåtet med självservering av stora mängder alkohol typ ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande. Detta är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholserving.

Lättdrycker

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Det ska finnas ett varierat utbud av lättdrycker. Enbart mineralvatten och läsk är inte tillräckligt. Med lättdryck menas dryck med en alkoholhalt som understiger 2,25 volymprocent.

Marknadsföring och rabatter

Mat och lättdryck

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

Mat och lättdrycker ska marknadsföras tydligt, synligt och lättåtkomligt för kunden. Förekommer rabatt på alkoholdrycker ska det även förekomma rabatt på mat och lättdrycker.

Lockpriser

Riktlinjer i Helsingborgs stad:

After Work eller annan benämning på en tillfällig prissänkning med lockpriser får inte uppmuntra särskilt till alkoholkonsumtion. Den kan endast pågå under en mycket begränsad tid av öppettiden under dygnet och får bara utgöra en mindre del av den totala öppettiden.

Anmälan om provsmakning

I alkohollagen 8 kapitlet 6 § 1 p. anges att om en krögare vill arrangera en provsmakning av alkohol krävs att det finns ett stadigvarande serveringstillstånd för de drycker som ska provas och att serveringen sker på serveringsstället som tillståndet gäller för. Provsamakningstillfället ska anmälas i förväg till tillståndsenheten.

Anmälan om catering till slutna sällskap

Den tillståndshavare som har ett stadigvarande tillstånd för catering i Helsingborg ska i förväg anmäla till tillståndsenheten i vilken lokal inom staden catering ska ske vid det enskilda tillfället. Lokalen ska vara godkänd av brandförsvaret för det avsedda arrangemanget. Dokumentation från brandförsvaret att lokalen är godkänd av dem ska bifogas anmälan. Vid catering i annan kommun måste tillstånd för catering sökas i och anmälas till den kommunen.

Gemensamt serveringsutrymme

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. Varje tillståndshavare ska svara för ordning och nykterhet inom det gemensamma serveringsutrymmet.

Tillsyn

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

I tillståndsenhetens tjänstegarantier utlovas följande rörande tillsyn:

Tillståndsenheten:

Vi gör *inre tillsyn* med kontroller från olika register, t.ex. om skatter och andra avgifter betalas i tid och om det finns anmärkningar hos polisen.

Vi gör *förebyggande tillsyn* som innebär information, utbildning och dialog med krögare. Vi vill agera innan problem uppstår och ha en god samverkan med krogbranschen.

Vi gör *yttre tillsyn* där vi kontrollerar krogens verksamhet. Tillsynen kan ske av utbildade inspektörer, handläggare på tillståndsenheten eller tillsammans med andra myndigheter.

Förebyggande tillsyn är både en rådgivande och förebyggande verksamhet. Genom kunskaper och samarbete kan problem undvikas, både för den enskilde krögaren och för kommunen. Förebyggande tillsyn består av utbildningsinsatser, samarbete med krögarnätverket och avtalade besök från tillståndsenhetens handläggare.

Tillståndsenheten:

De serveringsställen som bedöms ha fler risker i sin verksamhet får fler tillsynsbesök. Tillsyn görs också ibland tillsammans med andra myndigheter.

Detta regleras i tillsynsplanen som revideras varje år.

Läs den på www.helsingborg.se/tillstandsenheten.

Pågående tillsynsärende

Tillståndsenheten:

Tillståndsenheten prövar inga nya ärenden från en verksamhet med pågående tillsynsärende. Undantag kan göras efter särskild prövning.

Sanktioner

Varje vecka går tillståndsenheten igenom den tillsyn som har gjorts under föregående vecka. I de fall det finns några anmärkningar eller synpunkter på hur krogen bedriver sin verksamhet kontaktar tillståndsenheten krögaren.

En anmärkning vid tillsynen betyder inte att det i juridisk mening blir en sanktion (erinran, varning, återkallelse). Tillståndsenheten kan bedöma att inte gå vidare, eller t.ex. följa upp med en ny tillsyn. Tillståndsenheten förutsätter i vilket fall som helst att serveringsstället rättar till det felaktiga.

Om bristen är allvarigare öppnas ett tillsynsärende.

Det betyder att tillståndsenheten påbörjar en utredning för att ompröva om verksamheten uppfyller kraven för serveringstillstånd. Det är viktigt att krögaren medverkar i denna utredning och yttrar sig över vad som hänt.

Beroende på vad som hänt bedömer tillståndsenheten vilken åtgärd som är lämplig. Tillståndsenhetens chef kan besluta om att ärendet ska avskrivas eller om en erinran är den mildaste av sanktionerna och är en påminnelse om vad lagen säger. Socialnämndens tillståndsutskott kan besluta om varning eller återkallelse av serveringstillståndet. Alla beslut är överklagningsbara till Förvaltningsrätten.

Bestämmelserna om dessa ingripanden är till för att få bort missförhållanden och undvika att nya uppstår. Åtgärder mot tillståndshavaren är inte avsedda att vara ett straff utan är ett medel för att skapa en god restaurangmiljö.

Efter ett beslut om sanktion mot en krog vill tillståndsenheten särskilt betona vikten av en god dialog mellan tillståndsenheten och tillståndshavaren. En god dialog är en förutsättning för ett bra krogliv.

Utbildning

Tillståndsenheten erbjuder flera olika varianter av utbildning för Helsingborgs tillståndshavare och krogpersonal. Kostnaden för utbildningarna ingår i den årliga tillsynsavgiften. Utbildningarna sker oftast tillsammans med polisen och ger stöd till krogarnas ansvar kopplat till alkohollagen. Utöver detta finns ett nätverk för krögare, tillståndsenhet och polis. Nätverket samordnas av tillståndsenheten och syftar till att främja en trygg och säker krogmiljö.

Vill du veta mer om serveringstillstånd i Helsingborg?

Välkommen att kontakta tillståndsenheten via stadens växel 042-10 50 00 eller via e-post tillstandsenheten@helsingborg.se