

Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd

Antagna av
Kommunfullmäktige XXX

Sammanfattning	4
Övergripande mål	5
Ansökan och handläggning.....	5
Rättsregel.....	5
Riktlinjer.....	5
Nya tillstånd och ägarskiften	6
Handläggningen sker i fyra faser.....	6
Tillfälliga tillstånd till allmänheten	6
Kommunens informationsskyldighet	7
Rättsregel.....	7
Riktlinjer.....	7
Remissyttranden	8
Rättsregel.....	8
Riktlinjer.....	8
Stadsdelsnämnderna.....	8
Miljö- och hälsoskyddsnämnden	9
Polismyndigheten	10
Brandmyndigheten	11
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet	11
Rättsregel.....	11
Riktlinjer.....	11
Ljudnivåer	11
Prövotider	12
Stadens tillsynsverksamhet	13
Rättsregel.....	13
Riktlinjer.....	13
Förebyggande tillsyn.....	13

Inre tillsyn.....	14
Yttre tillsyn.....	14
Restauranginspektörer	15
Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn.....	15
Samarbete med andra myndigheter	16
Tillsynsavgifter	16
Rättsregel.....	16
Riktlinjer.....	16
Riktlinjer vid servering.....	16
Serveringstider	16
Rättsregel.....	16
Riktlinjer.....	17
Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00.....	17
Serveringstid efter klockan 03:00 för restaurangverksamhet vid kasinon	19
Ordning och nykterhet	19
Rättsregel.....	19
Riktlinjer.....	19
Uteserveringar	21
Rättsregel.....	21
Riktlinjer.....	21
Gemensamt serveringsutrymme.....	22
Rättsregel.....	22
Riktlinjer.....	22
Villkor vid meddelande av serveringstillstånd.....	22
Rättsregel.....	22
Riktlinjer.....	23

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap	23
Rättsregel.....	23
Riktlinjer.....	23
Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten	24
Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap.....	25
Tillfälligt utökade serveringstider	26
Samarbete	26
Branschrådet	26
STAD-samarbetet	26
Samverkan mot grov organiserad brottslighet.....	26

Sammanfattning

Enligt alkohollagen ska kommunen ha tydliga riktlinjer som talar om vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Kommunen kan också reglera vad man i övrigt ska ta hänsyn till vid tillståndsprövningen. Syftet med de kommunala riktlinjerna är att den som söker tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd, samt att ge vägledning vid handläggning och beslut så att ansökningar om serveringstillstånd behandlas lika inom kommunen.

Genom dessa riktlinjer vill Stockholms stad informera om de lokala anpassningar som gjorts till alkohollagen. Riktlinjerna utgår från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för staden att utveckla sin egen alkoholpolitik.

I huvudsak har riktlinjerna samma innehåll som de som tidigare gällt i Stockholms stad. Det har skett en anpassning till de förändringar i alkohollagen som trädde ikraft 1 januari 2011. Vissa förtydliganden har också gjorts för att det ska bli lättare att förutse hur staden kommer att agera i olika situationer.

Övergripande mål

Tillståndsgivning och tillsyn enligt alkohollagen i Stockholms stad har sin utgångspunkt i nedanstående övergripande mål:

- Det ska vara tryggt att gå på krogen
- Det ska vara lätt att vara krögare
- Det ska vara konkurrens på lika villkor i restaurangbranschen

Inget av målen är överordnat, alla tre perspektiven ska beaktas samtidigt i stadens myndighetsutövning. Att få ett serveringstillstånd innebär ett stort ansvar. Stockholms stad förväntar sig att tillståndshavarna inte bara lever upp till lagens krav på lämplighet och skötsamhet, utan också aktivt arbetar med att förebygga brott och minimera verksamhetens negativa påverkan på omgivningen, till exempel störningar till närboende. Stadens förvaltningar ska utgå från att tillståndshavarna kan och vill medverka till att det råder god ordning på stadens gator och torg och att även de som bor i närheten av en restaurang kan sova på nätterna. I de fall då tillståndshavarna trots påpekanden ändå inte medverkar till att lösa problem ska förvaltningarna vidta andra åtgärder för att säkerställa en god utveckling av restaurangbranschen och efterlevnad av lagar och regler.

Ansökan och handläggning

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 om det finns särskilda skäl till det. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

Riktlinjer

För att handläggning av en ansökan som avser serveringstillstånd ska ske så snabbt och enkelt som möjligt utvecklas digitala arbetssätt, till exempel e-tjänster. Kunder informeras om hur de själva kan vara delaktiga med att sköta sin kontakt med enheten digitalt. När ansökan inkommit skickas en bekräftelse och inom ca en vecka kontaktas sökande av en handläggare. Vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd ringer handläggare sökande för att gå igenom utredningsprocessen samt kostnader. Handläggningstiderna beror på svårighetsgraden och komplexiteten i ärendena. För att säkerställa att handläggning alltid pågår och att det inte finns ärenden som inte utreds arbetar chefer och gruppleddare aktivt med att följa upp utredningar.

Arbetet med serveringstillstånd är avgiftsfinansierat och kvaliteten och handläggningstider är beroende av hur stora resurser och kompetens som finns för utredningarna, vilket i sin tur är beroende av hur höga avgifter som tas ut för ansökan. Målen för uppstarts- och handläggningstiderna kan därför inte gälla samtliga ansökningar. Tidsgränserna ska följa förvaltningsrättsliga principer och redovisas på stadens webbplats och i självservice-tjänsten. Där framgår också vilka handlingar som sökande ska skicka in för att ansökan ska vara komplett.

Nya tillstånd och ägarskiftet

Hur lång tid som går från att ansökan skickas in till att beslut fattas beror till stor del på det underlag som sökande presenterar. 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.

Handläggningen sker i fyra faser

1. Inledningsfasen, där ärendet startas upp och remisshanteringen påbörjas. En förutsättning för att detta ska vara möjligt är att sökande lämnar sådana uppgifter att remisser kan skickas, det vill säga att ägarförhållanden och finansiering redovisas. Inledningsfasen avslutas med att ett meddelande om att ansökan inkommit skickas till sökande. Om ansökan inte är komplett skickas även begäran om vad som behöver kompletteras.
2. Utredningsfasen, som syftar till att kontrollera att sökande uppfyller kraven för att få serveringstillstånd, bland annat genom att granska de underlag som sökande skickat in. Om ärendet inte är komplett eller förutsättningarna ändras kan remisserna behöva skickas på nytt, vilket försenar utredningen. En förutsättning för serveringstillstånd är att sökande kan visa upp kunskaper i alkohollagen genom att avlägga kunskapsprov när detta krävs. Utredningsfasen avslutas med att ta fram ett dokument som beskriver vilken prövning som gjorts.
3. Beslutsfasen, där ärendet avgörs av den som enligt delegationsordningen har rätt att fatta beslut. Om beslut får fattas av tjänstemän är beslutsfasen kortare än då tillståndsutskottet fattar beslut. I de fall då ärendet kräver beslut i tillståndsutskottet och förslaget är bifall kan tillfälligt tillstånd ges genom delegationsbeslut.
4. Avslutningsfasen, där sökande har tre veckor på sig att överklaga om någon del av det sökta serveringstillståndet avslagits.

Tillfälliga tillstånd till allmänheten

En ansökan om tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten ska skickas in senast en månad före evenemanget för att hinna behandlas. Det måste bland annat finnas

tid att skicka en remiss till Polismyndigheten, vilket är ett krav enligt lagen. För att undvika svåra situationer då en sökande som är del i ett större arrangemang får avslag på sin ansökan och måste ersättas av annan restauratör rekommenderas att ansökningarna vid större festivaler och liknande skickas in senast tre månader före evenemanget.

Tillfälliga tillstånd till slutna sällskap och tillfälliga förändringar

En ansökan om ett tillfälligt tillstånd till slutna sällskap eller en tillfällig förändring av ett stadigvarande serveringstillstånd ska skickas in senast tio arbetsdagar före evenemanget för att hinna behandlas.

Kommunens informationsskyldighet

Rättsregel

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

Riktlinjer

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav.

Serveringstillstånd får endast ges till den som med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska erbjudas och serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Vid tillfällig servering är kraven på lokalens beskaffenhet och tillhandahållande av mat lägre.

Vid bedömningen av köket ska hänsyn tas till verksamhetens inriktning. Utrustning för den tillredning som ska bedrivas ska finnas. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Tillredd mat ska kunna serveras under hela den tid serveringsstället har öppet. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Alkoholservering ska ingå i ett lagenligt sammanhang. Vid bedömning av ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang och evenemang där barn och ungdomar är en del av målgruppen bör särskild försiktighet iakttas.

Stockholms uteliv ska vara tillgängligt för alla. Därför ska de restauratörer som beviljas serveringstillstånd verka för att enkelt avhjälpna hinder åtgärdas direkt. Staden ska även uppmuntra restauratörerna att upprätta åtgärdsplaner för hur mer omfattande tillgänglighetsbegränsningar ska åtgärdas. Restauratören ska även säkerställa att alla besökare ska känna sig välkomna, och att ingen ska behöva utsättas för diskriminering till följd av könsidentitet/könsuttryck, etnisk tillhörighet, religion eller annan trosuppfattning, funktionsnedsättning, sexuell läggning eller ålder.

Om de förhållanden som redovisades i ansökan ändras efter att serveringstillstånd beviljats ska detta anmälas till tillståndsenheten. Det gäller till exempel vid större ombyggnation, samt då nya personer träder in i det tillståndshavande bolagets styrelse eller krets av ägare och finansiärer. I sådana fall ska de nya förhållandena redovisas och prövas för att säkerställa att alla krav som ställs på serveringsstället och tillståndshavaren fortfarande uppfylls.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polismyndighetens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polismyndighetens 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.

Riktlinjer

Innan beslutsunderlag presenteras för socialnämndens tillståndsutskott eller beslut fattas på delegation skickas remisser till andra myndigheter. Obligatorisk remissinstans är enligt alkohollagen endast Polismyndigheten. I den ekonomiska prövningen ingår även remiss till Skatteverket och i vissa fall till kronofogdemyndigheten. De olika remissinstansernas ansvarsområden redovisas nedan.

Det är av särskilt intresse om det finns en specifik problematik kring den verksamhet som söker serveringstillstånd. Generella observationer från remissinstanserna om t ex sambandet mellan serveringstider och våldsproblem utgör inte tillräckligt underlag för att staden ska kunna avslå en enskild ansökan.

Stadsdelsnämnderna

Det är angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Detta säkerställs genom remiss till stadsdelsnämnderna. Dessa nämnder yttrar sig om nyetablering av serveringsställen och sena serveringstider, De bedömer eventuella sociala olägenheter som finns eller kan befaras uppstå eller i övrigt beträffande restaurangens läge i stadsdelen.

Tillståndsenheten ska göra en laglighets- och likställighetsprövning samt väga in övriga remissinstansers svar i beslutsunderlaget.

I vissa typer av ärenden är det inte nödvändigt att inhämta stadsdelsnämndernas yttranden. Exempel på sådana ärenden är personalrestauranger och traditionell festvåningsverksamhet. Stadsdelsnämndernas inflytande över tillståndsgivningen koncentreras på det som är ett lokalt intresse. Detta brukar i regel benämnas den sociala bedömningen, där olika faktorer i restaurangens omedelbara närhet vägs in. Detta kan gälla till exempel restaurangtätheten i vissa speciella områden med känd missbruksproblematik och ordningsproblem. Störningar till närboende bedöms utifrån miljöbalken och det yttrar sig miljöförvaltningen om.

Remissunderlaget innehåller sökandens namn, restaurangens adress och vad ansökan omfattar. Remissen skickas ut till stadsdelsnämnderna så snart en ansökan har inlämnats till tillståndsenheten. Remisstiden för stadsdelsnämnderna är en månad. Det är ibland svårt för nämnderna att lämna yttranden inom denna tid vilket medför problem att hålla nere den totala handläggningstiden. Om inte remissvar föreligger inom en månad kan ändå beslut fattas, trots att detta underlag saknas. Bilagt finns exempel på remissvar från stadsdelsnämnd.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har en viktig roll i det kommunala arbetet med serveringstillstånd. Som remissinstans till socialförvaltningen i handläggningen av ärenden enligt alkohollagen bistår de med utlåtanden angående risken för att närboende utsätts för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, är en grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning, vilket innebär att de livsmedelshygieniska krav som gäller inom EU ska vara uppfyllda och garanterar att lokal och utrustning håller en viss standard. Då registreringen av livsmedelsanläggning hos Miljö- och hälsoskyddsnämnden endast är en formalitet och ingen förprovning av verksamheten sker, kommer tillståndsenheten att informera den sökande när det är dags att registrera sin lokal som livsmedelsanläggning. Miljö- och hälsoskyddsnämnden besöker verksamheten när den är i gång. Miljö- och hälsoskyddsnämnden har till uppgift att värna om medborgarnas boendemiljö utifrån miljöbalken och dess förutsättningar. När nämnden yttrar sig över en ansökan om serveringstillstånd har den att väga in frågan om närboende riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället.

I alkohollagens förarbeten sägs uttryckligen att Miljö- och hälsoskyddsnämndens yttranden angående ansökningar om serveringstillstånd ska tillmätas stor betydelse. Miljö- och hälsoskyddsnämnden grundar sina bedömningar på miljöbalken samt Folkhälsomyndighetens allmänna råd för buller inomhus (FoHMFS 2014:13) och

Naturvårdsverkets övergångsvägledning för industribuller som även tillämpas på verksamheter som restauranger när det gäller buller utomhus. I miljöbalkens 9 kap 3 § definieras vad som avses med olägenhet, bullerstörning är ett exempel på en sådan olägenhet.

En allmän förutsättning är enligt miljöbalken att störningar som kan vara skadliga för människors hälsa och som inte är ringa eller helt tillfälliga är att betrakta som en olägenhet för människors hälsa. Definitionen avser alla former av störningar som kan ha en skadlig inverkan på en människas hälsa. Remisshandlingen avser framförallt buller från verksamheter. Det ska dock påpekas att det i alkohollagen inte finns någon hänvisning till miljöbalken eller dess definitioner av störningar eller olägenheter, vare sig när det gäller riskbedömningar eller ingripandeärenden. En överträdelse av bestämmelserna i miljöbalken skulle dock kunna vägas in bedömningen enligt alkohollagens 8 kap 17 § och även 9 kap 17 §.

Av miljöbalkens hänsynsregler framgår att försiktighetsmått ska vidtas så snart det finns skäl att anta att en verksamhet eller en åtgärd kan medföra bland annat olägenhet för människors hälsa. Om man inte vet vilken påverkan på människors hälsa en viss aktivitet kan komma att innebära, bör man avstå från aktiviteten eller vidta sådana försiktighetsmått så att man med säkerhet kan säga att ingen risk för olägenheter uppkommer. Vidare innebär miljöbalkens hänsynsregler att alla som bedriver en verksamhet ska utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller att motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljön. I samma syfte ska vid yrkesmässig verksamhet användas bästa möjliga teknik.

Det inkommer en del klagomål på störande restauranger såväl till miljöförvaltningen som till socialförvaltningen. När ett serveringstillstånd väl är givet och det uppstår klagomål som inte avser ordningen och nykterheten på restaurangen utan enbart buller är endast miljöbalken och således inte alkohollagen tillämplig.

Miljöförvaltningen har uppgivit att ärendena ofta är mycket resurskrävande och handläggningstiden lång, inte minst på grund av de rättsliga processer som ofta följer. När beslut har fattats om serveringstillstånd och verksamheten är i gång kan Miljö- och hälsoskyddsnämnden med stöd av miljöbalken komma att besluta om omedelbart förbud för hela eller delar av verksamheten om olägenhet för människors hälsa eller miljön uppkommer till följd av buller från verksamheten. Förekommer det befogade klagomål eller behov av utredning kan även Miljö- och hälsoskyddsnämnden komma att ta ut tillsynsavgift av verksamhetsutövaren.

Polismyndigheten

Remiss till Polismyndigheten är reglerat i alkohollagen. Det är framför allt två områden som är av särskilt intresse att Polismyndigheten yttrar sig om, dels om de

personer som står bakom en ansökan är lämpliga, dels om sökt serveringstillstånd kan innebära risk för problem med ordning och säkerhet.

Brandmyndigheten

Enligt alkohollagen ska en lokal där servering bedrivs vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Ansvaret för brandsäkerheten ligger på verksamhetsutövaren. Sökande kan underlätta brandmyndighetens bedömning genom att redan i ansökan om serveringstillstånd skicka in brandsäkerhetsdokumentation som tagits fram av konsult, eller själv redogöra för vilka brandskyddsåtgärder som vidtagits.

Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet

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. Kommunerna bör i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar vid bedömningen, för att det ska bli tydligare för dem som ansöker om serveringstillstånd. Kommunen måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet, av den anledningen är det inte möjligt att beskriva i detalj vilka olägenheter i alkohollagens mening som är grund för att vägra ett serveringstillstånd.

Riktlinjer

För att i möjligaste mån hindra störningar till närboende och omgivningen bedömer miljöförvaltningen remisserna om ansökningar om serveringstillstånd enligt fastställda principer. En individuell prövning sker dock i varje ansökan med hänsyn till lokala variationer ibland annat bostadsbebyggelsen. Det förebyggande arbetet har även stor betydelse för verksamhetsutövare som på ett tidigt stadium bör få kännedom om vilka förutsättningarna är för att serveringstillstånd ska kunna tillstyrkas. Det är oftast svårt att i efterhand åtgärda olägenheter för omkringboende. Dessutom är detta normalt förenat med mycket stora kostnader för verksamhetsutövaren.

Ljudnivåer

Musik från verksamheter, som till exempel restauranger, kan ge upphov till störande buller i bostäder. Musik innehåller ofta lågfrekvent basljud. Det lågfrekventa basljudet sprider sig lätt långa sträckor i en fastighet och kan därför upplevas som störande av många. Boende som utsätts för musikbuller uppger ofta att de är störda redan vid låga ljudnivåer. Vägledning för bedömningar gällande detta finns i Folkhälsomyndighetens riktvärden och allmänna råd om buller inomhus (FoHMFS 2014:13).

I alkohollagens 8 kap 19 § anges att, om inte kommunen beslutar annat, får servering av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker inte påbörjas tidigare än klockan 11:00 och inte pågå längre än till klockan 01:00. Vid ansökan om serveringstillstånd och serveringstider görs alltid en individuell prövning och bedömning av det enskilda serveringsstället och dess störningsrisk för närboende. För att kunna göra en saklig bedömning av störningsrisken kan sökanden komma att åläggas att inkomma med dokumentation gällande ljudisolering, utförda av företrädesvis fackman inom akustikområdet.

När det gäller dans- och konsertlokaler krävs mycket bra ljudisolering, vilket är svårt att åstadkomma i vanliga bostadshus. Sådana verksamheter bör därför normalt inte lokaliseras i bostadsfastigheter.

Det finns ingen särskild begränsning av serveringstider i uteserveringar i alkohollagen, de allmänna bestämmelserna om serveringstider tillämpas även där. Serveringstiden på uteserveringen kan därmed vara densamma som serveringstiden inne i restaurangen. Det finns vanligtvis inget att erinra angående uteserveringar med serveringstid fram till klockan 22.00, dessa ansökningar kan beslutas utan remiss till miljöförvaltningen. Om uteserveringen är belägen på en innergård ska miljöförvaltningen alltid ges möjlighet att yttra sig, oavsett serveringstid. Om ansökan gäller serveringstid på uteservering till klockan 23:00 ska kontroll göras hos miljöförvaltningen om det finns pågående klagomålsärende. För vidare frågor kring ljudisolering, till exempel innan ombyggnad, hänvisas till akustikkonsulter. Miljöförvaltningen kan ge råd, allmänna upplysningar och svara på frågor men kan inte ge förhandsbesked om hur ombyggnad bör göras för att uppfylla kraven.

Prövotider

Prövotider kan bli aktuella när det gäller nyetablering, ny innehavare eller förlängt öppethållande. I de flesta sådana fall beslutas om en prövotid för en del av tillståndet, till exempel kan serveringstid till klockan 22.00 ges stadigvarande och en senare tid ges med prövotid för att se om verksamheten stör närboende eller medför problem med ordning och nykterhet. Serveringstid på uteservering mellan klockan 22:00 till klockan 23:00 beviljas med två års prövotid om det inte föreligger pågående klagomålsärende hos miljöförvaltningen eller nyligen avslutat klagomålsärende. Med nyligen avslutat avses inom det senaste året från det att kontrollen görs.

Om stadigvarande tillstånd söks efter en prövotid ska remisser skickas till Polismyndigheten och miljöförvaltningen. Om dessa remissinstanser inte redovisar några problem som kan kopplas till restaurangens verksamhet ska stadigvarande tillstånd ges, i annat fall ska ansökan avslås eller ny prövotid ges.

Det är tillståndshavarens ansvar att se till att stadigvarande tillstånd söks efter en provotid om så önskas. En sådan ansökan skickas lämpligen in cirka tre månader före provotidens utgång. Omprövning av provotid är avgiftsfri. Om ansökan om stadigvarande tillstånd inkommer efter provotidens slut behandlas den som en ny ansökan om utökad serveringstid, vilket bland annat innebär att ansökningsavgift tas ut.

Stadens tillsynsverksamhet

Rättsregel

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

Riktlinjer

Även om de flesta restauranger sköter sig och fullgör sina uppgifter är det tyvärr några som bryter mot olika lagar i sin verksamhet. Tillsyn i kombination med möjligheter till sanktioner är därför ett viktigt instrument för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Detta är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på lika villkor. Tillsynen ska vara effektiv och inrikta sig på väsentligheter.

Tillsynen kan lite grovt delas upp i tre delar: Den förebyggande tillsynen, den inre tillsynen och den yttre tillsynen. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på serveringsstället företrädesvis på kvällar och nätter. Tillsynsmyndigheterna (stadens tillståndsenhet och Polismyndigheten har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten).

Förebyggande tillsyn

Med förebyggande tillsyn menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare och sökande och medverkan i utbildningar samt olika forum och projekt. Inom staden arbetar man förvaltningsövergripande gällande näringslivsarbetet och förvaltningen ska i dessa sammanhang lyfta de frågor som gäller serveringstillstånd och verka för att krog- och nattlivsevenemang bedrivs rättssäkert och av lämpliga tillståndshavare. Syftet med den förebyggande tillsynen är att förebygga problem och att de som beviljas tillstånd har kunskap om vad som gäller inom olika områden samt att motverka välfärdsbrott.

Till den förebyggande tillsynen räknas även den skriftliga information tillståndsenheten kontinuerligt skickar till tillståndshavarna. Till denna kategori av tillsyn hör också de områdesvisa träffar med krögare som förekommer i lokalpolisområdena.

Inre tillsyn

Inre tillsyn är ett samlingsbegrepp av kontroller som görs för att säkerställa att tillstånd inte beviljas olämpliga sökanden eller innehavare av olämpliga tillståndshavare. Alkohollagen har en lämplighetsbedömning som gäller i vid bemärkelse och därför kan en mängd olika omständigheter vägas in i bedömningen. Kontroller görs mot information från andra myndigheter, både sådan information som kommer in genom remissvar och sådan information som söks upp i offentliga handlingar. Arbetet mot organiserad brottslighet och välfärdsbrott har utvecklats i samverkan med Polismyndigheten och utifrån erhållen information görs det fördjupade kontroller i vissa ärenden. I dessa ärenden görs en vidare kartläggning av tidigare affärsverksamheter och personrelationer, allt genom offentliga uppgifter.

Ekonomisk lämplighet granskas både gällande bolag och individer, försörjningsförmåga bedöms bland annat utifrån kreditkontroller av inkomst och betalningsförmåga samt folkbokföring. I en del ärenden görs utökad ekonomisk kontroll av den juridiska personen och årsredovisningar, då kan även bokföringshandlingar begäras in och granskas. Tillståndshavares vandel granskas genom polisremiss, domregister eller avstämning med andra kommuner. Genom stadens förvaltningsövergripande näringslivsarbete samverkas med andra förvaltningar utifrån deras uppdrag, till exempel trafikkontoret, idrottsförvaltningen och kulturförvaltningen. För att motverka välfärdsbrott ska arbetssätt för att utveckla samverkan både inom staden samt med externa myndigheter prioriteras.

Den inre tillsynen omfattar också en fortlöpande omvärldsbevakning i media och restaurangernas marknadsföring i annonser och på sociala medier, bland annat för att säkerställa att det inte föreligger bulvanförhållanden eller att evenemang där tillstånd för servering till slutet sällskap söks inte riktar sig till allmänheten.

Förvaltningen utredningsarbete ska bedömas utifrån alkohollagens bestämmelser om lämplighet och kan innebära att brister ligger till grund för ett administrativt ingripande. Bedömningarna ska hålla en hög rättssäkerhet likabehandlingsprinciper och tillförlitliga beslut ska fattas.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär kontroll av att serveringsställets alkoholservering sker i enlighet med tillståndet och alkohollagen, och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen samt kontroll av att servering till märkbart påverkade gäster och underåriga inte sker är viktiga delar av den yttre tillsynen.

När det gäller frågan om brandsäkerhet på stadens serveringsställen ingår det som en del i den yttre tillsynen att kontrollera utrymningsvägarna. Förvaltningen underrättar sedan brandmyndigheten om eventuella brister. Det är inte möjligt att

enbart på grund av enstaka brister i brandsäkerhet att vidta åtgärder med stöd av alkohollagen, men om tillståndshavaren upprepat har allvarliga brister i brandskyddet kan det vara ett tecken på att lämplighetskravet i alkohollagen inte längre är uppfyllt.

Bruk av narkotika förekommer på serveringsställen och i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma om gäster är påverkade av narkotika. Det finns ett nära samarbete mellan polismyndigheten och restaurangbranschen i syfte att motverka försäljning av narkotika och minska antalet narkotikapåverkade gäster på serveringsställen. Samarbetet sker inom ramen för STAD-samverkan, där tillståndsenheten ingår, och heter Krogar mot Knark (KmK). Förvaltningen ser positivt på arbete i KmK och att de serveringsställen som kontaktar polisen för att få stöd i att arbeta mot narkotika tar ansvar för ordning, trygghet och säkerhet både för anställda och för gäster.

Restauranginspektörer

För att Stockholms stad ska kunna fullgöra sina uppgifter för en effektiv och rättssäker tillsyn krävs kompetenta restauranginspektörer och ett gott samarbete med andra myndigheter. Inspektörsuppdraget är både myndighetsutövande samt del av preventionsarbetet och att stärka det sociala skyddsperspektivet vilket är viktigt då alkohollagen är en social skyddslagstiftning.

Av naturliga skäl är tillsynsbehovet mycket skiftande både när det gäller verksamheter med stadigvarande tillstånd och för evenemang med tillfälliga tillstånd. En viktig uppgift för tillståndsenheten är att analysera tillsynsbehovet och prioritera arbetet därefter. Det är naturligt att de restauranger som har många anmärkningar och/eller en hög alkoholförsäljning inspekteras oftare än lugna utpräglade matrestauranger. Målsättning är att varje serveringsställe med servering till allmänheten ska få ett inspektionsbesök åtminstone en gång per år. Inspektion sker utifrån när verksamheterna bedrivs och kan ske dag-, kvälls- och nattetid alla dagar i veckan.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

Kommunens inspektörer ska ha legitimationskort med foto där det klart framgår vilka de är och vilka befogenheter de har. Inspektörerna kan vid en kontroll inledningsvis uppträda anonymt, men ska innan de går kontakta den serveringsansvarige och då även berätta om eventuella brister som kommer att dokumenteras skriftligt. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa ofta omedelbart åtgärdas. De viktigaste uppgifterna vid den yttre tillsynen är kontroll av att alkoholservering inte sker till underåriga samt kontrollera att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem på grund av berusning och oordning. Restauranginspektioner bör av rättssäkerhetsskäl och för inspektörens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Inspektionerna ska alltid dokumenteras skriftligt och vid anmärkningar kommuniceras med tillståndshavaren så fort som möjligt.

Samarbete med andra myndigheter

Om inspektionsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans. De myndigheter som i första hand är berörda är Polismyndigheten Skatteverket och miljöförvaltningen.

Inom socialtjänsten finns också enheter som i sin verksamhet på olika sätt kommer i kontakt med personer, som druckit alkohol på restauranger i sådan omfattning att det har medfört problem för dem själva eller andra. Tillståndsenheten ska verka för att samarbeta med andra enheter inom socialförvaltningen och stadsdelsförvaltningarna för att förebygga problem som uppstår på grund av överservering från serveringsställen. Speciellt viktigt är det förebyggande arbetet gällande ungdomar.

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

Beslut om ansöknings- och tillsynsavgifter fattas i särskilda beslut av kommunfullmäktige. Tillståndsenheten ska ha en förteckning över aktuella avgifter på sin webbplats.

Riktlinjer vid servering

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 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.

Riktlinjer

Tillståndsmyndigheten måste i varje enskilt fall särskilt beakta olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa i samband med utsträckning av serveringstiden. Servering av alkoholdrycker får påbörjas tidigast klockan 11:00 och avslutas senast klockan 01:00, om inte tillståndsmyndigheten beslutar något annat. Detta är den så kallade normaltiden. I Stockholms stad gäller som senaste serveringstid kl. 05.00. Reglerna om serveringstider utgör en viktig del av den svenska alkoholpolitiken.

Sociala hänsyn ska därför ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana. Serveringstider efter klockan 01.00 bör inte ges i sådana områden där störningar till närboende redan föreligger och där det på grund av en hög restaurangtäthet inte går att härleda störningarna till någon enskild restaurang. I dessa områden kan det krävas provotid såväl vid medgivande av serveringstider före klockan 01.00 som fram till denna tidpunkt.

Serveringstider före 11.00 medges normalt endast vid trafikservering där förhållandena är sådana att en begränsning till annan tid än under färd ter sig orimlig.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01.00 ska beviljas gäller följande.

1. Serveringsverksamheten ska följas upp med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.
2. Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.
3. Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska ha genomgått STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservice.
4. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.
5. Servering av helflaskor med spritdryck får inte förekomma efter klockan 01.00. Om sådana flaskor serverats tidigare på kvällen får inte gästerna fortsätta servera sig själva efter klockan 01.00. Spritdrycker ska då istället serveras portionsvis så att serveringspersonalen kan hålla uppsikt över att inga märkbart påverkade gäster serveras.

6. Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen. Avsteg från krav om ordningsvakter kan göras när det är uppenbart obehövt och efter samråd med polisen.

7. Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.

8. Om serveringstid efter klockan 01.00 beviljas ska den som huvudregel ges med en provotid om ett år för att säkerställa att verksamheten bedrivs på ett ansvarsfullt sätt.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00.

1. Serveringsstället ska vara välskött, allvarliga problem med ordning och nykterhet ska inte ha förekommit. Beslut om fler än en erinran (under de senaste två åren) på grund av återkommande problem med serveringen får inte ha fattats för den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00. Detsamma gäller vid varning. Vid enstaka erinran ska ett års karenstid gälla.

2. Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer i ägandet och ledningen.

3. En restaurang med serveringstid senare än till klockan 03.00 får inte ligga i ett område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsnämndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.

4. Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning.

Huvudinriktningen är enligt följande: Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter och så vidare.

5. Serveringstider efter klockan 03.00 kan förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.

6. Om serveringstid efter klockan 03.00 beviljas ska den som huvudregel ges med en provotid om ett år för att säkerställa att verksamheten bedrivs på ett ansvarsfullt sätt.

Serveringstid efter klockan 03:00 för restaurangverksamhet vid kasinon

Kasinooverksamhet regleras i kasinolagen (SFS 1999:355). I kasinolagen ställs hårda krav på kontroll. Endast den som är 20 år har tillträde till den serveringsverksamhet som bedrivs på kasinot. Med anledning av den noggranna kontroll som lagen föreskriver har serveringsverksamhet i lokaler med tillstånd enligt kasinolagen undantagits från kravet att de måste kvalificera sig för serveringstid efter klockan 03:00 genom att bedriva verksamhet till klockan 03:00 i två år.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohol-lagen 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 iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Riktlinjer

Att servera alkoholdrycker är ett ansvarsfullt uppdrag. Stockholms stad har en positiv inställning till restaurang- och nöjesverksamhet. Besöksnäringen bidrar till en levande stad, till mångfald och är också första ingången till en anställning för många ungdomar eller människor som har svårt att ta sig in på arbetsmarknaden. Alkoholservering förutsätts bedrivas 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 dessa problem undviks. Med tanke på den stora variation som finns mellan verksamheterna är det svårt att sätta upp specifika regler för hur serveringen ska bedrivas.

Följande punkter kan ändå vara till hjälp vid tillståndsgivning och start av verksamheter:

1. En grundförutsättning är att lokalen är överblickbar så att serveringspersonalen kan se sina gäster. Belysning och användning av rökmaskiner och liknande bör anpassas så att det fortfarande är möjligt för personalen att ha uppsikt över serveringen.
2. Marknadsföring och prissättning som uppmanar till konsumtion av stora mängder alkohol (mängdrabatter etc.) får inte förekomma.
3. Utbildning av serveringspersonal är ofta en bra investering. Vid sena serveringstider tillämpas villkor om STAD-utbildning, men även de som inte har sådant villkor i sitt tillstånd är välkomna att skicka personal på utbildning.
4. Om ordningsvakter anlitas är det även en bra idé att utbilda dem i de särskilda förhållanden som gäller för restauranger. Särskilt förebyggande arbete mot narkotika är viktigt.
5. Även chefer på restaurangen kan behöva utbildning i de särskilda aspekter som finns med att bedriva en verksamhet som ligger i linje med alkohollagens krav. Inom STAD-samarbetet erbjuds en särskild chefsutbildning för dem.

Det är bra om tillståndshavarna kontaktar tillståndsenheten inför förändringar som till exempel ombyggnationer eller ändrad verksamhetsinriktning. Tillståndsenheten ska då bistå med rådgivning och information, även om förhandsbesked vid ansökningar inte kan lämnas. På det sättet kan merkostnader undvikas och alkohollagens krav tillgodoses.

Alkohollagen och de kommunala riktlinjerna tar sikte på att nattklubbsverksamhet bedrivs på serveringstider mellan klockan 23:00 och 05:00. Om en tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten bedriver nattklubbsverksamhet (en verksamhet med hög musik, i en lokal med dämpad belysning och där människor dansar), mellan klockan 11:00 och 01:00, ska tillståndshavaren motverka alkoholpolitiska olägenheter genom att bemanna med ordningsvakter enligt villkoren för serveringstider efter klockan 01:00.

Det ankommer alltid på tillståndshavaren att ha erforderliga tillstånd från Polismyndigheten. För servering av alkohol till allmänheten mellan klockan 11:00 och 23:00 gäller alltid alkohollagens krav om att gästerna ska erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet, enligt alkohollagen, begränsas till ett fåtal enklare rätter.

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 serveringsstället.

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

Ett levande och varierat restaurang- och nöjesliv i Stockholm förutsätter även tillgång till ett rikt utbud av uteserveringar med serveringstillstånd, som också bidrar till en levande och attraktiv stadsmiljö. En uteservering ska vara belägen i serveringsställets omedelbara närhet. Det hindrar dock inte att uteserveringen inte ligger i direkt anslutning till serveringsställets husfasad. Avgörande är om det från serveringsstället går att ha uppsikt över uteserveringen. Serveringstillstånd ska i dessa fall beviljas med krav på bordsservering. En uteservering ska vara 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 funktionshinderades möjlighet att få tillträde till uteserveringen.

För att få använda offentlig plats för (att ställa upp bord och stolar för) uteservering krävs även tillstånd från polismyndigheten, enligt ordningslagen. Detta tillstånd krävs alltså oavsett om alkoholservering ska bedrivas på uteserveringen eller inte. Om den offentliga platsen förvaltas av privat fastighetsägare krävs även medgivande från denne. När polistillstånd eller dispositionsrätt från privat fastighetsägare finns kan tillstånd för alkoholservering beviljas. Serveringstillståndet omprövas inte utan gäller stadigvarande. Innehavaren av serveringstillståndet ska anmäla eventuella förändringar av polistillståndet till tillståndsenheten, till exempel att ytan ändrats. Om polistillstånd och/eller dispositionsrätt för ytan inte längre finns får inte alkoholservering bedrivas på ytan.

Om en restaurangägare redan innehar polistillstånd för uteservering på offentlig plats, och därefter ansöker om serveringstillstånd för alkoholservering i uteserveringen, kan tillståndsmyndigheten relativt omgående expediera ett sådant tillstånd.

Inget remissförfarande behöver äga rum gällande servering till klockan 22:00. Undantaget är då uteserveringen är belägen på en innergård. För serveringstid på uteservering mellan klockan 22:00 till klockan 23:00 ska tillståndsenheten göra en enkel kontroll med miljöförvaltningen om det finns något pågående klagomålsärende. Om det inte finns det kan serveringstid mellan klockan 22:00 till klockan 23:00 beviljas under två års prövotid. För serveringstider efter klockan 23:00, eller då det finns klagomålsärende, ska miljöförvaltningen remitteras. I de fall då serveringstiden inne i restaurangen är senare än i uteserveringen ska beslut om serveringstillstånd i uteserveringen villkoras med att uteserveringen ska vara utrymd senast en halvtimme efter serveringstidens utgång. Detta krävs för att säkerställa att närboende inte störs av gäster som dröjer sig kvar på uteserveringen efter att alkoholservingen avslutats där.

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

Närallgigande restauranger som beviljats serveringstillstånd kan ansöka om att få använda en gemensam serveringsyta. Det kan vara frågan om så kallade food courts i gallerior och liknande. Dessa har ofta en inriktning på matservice, och har oftast inte så stor risk för problem med ordning och nykterhet.

Gemensam serveringsyta kan också beviljas vid tillfälliga tillstånd till allmänheten. Det är då av stor betydelse vilken typ av arrangemang det rör sig om. Olika festivaler med matinriktning är oftast oproblematiske, medan större försiktighet bör råda vid arrangemang som riktar sig till ungdomar.

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 ändring 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

I de fall när det är svårt att hålla uppsikt över en del av serveringsytan kan tillståndet villkoras med att alkoholservering endast får ske genom bordsservering. Det kan till exempel gälla en uteservering som inte går att överblicka inifrån restaurangen.

Villkor om ordningsvakter och STAD-utbildning i Ansvarsfull alkoholservering krävs oftast vid sena serveringstider. Se vidare under rubriken Serveringstider.

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

Serveringstillstånd kan även omfatta en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis några dagar upp till ett par månader. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Som riktmärke anges max tio tillfällen per år. Ett evenemangsdatum omfattar ett tillfälle.

Antalet tillståndstillfällen i en viss serveringslokal ska också vara av betydelse. Anordnas ofta tillfällig servering till olika sällskap, vid fler tillfällen än tio per år i samma lokal, ska stadigvarande serveringstillstånd sökas. Detta är bland annat i syfte att möjliggöra tillsyn över verksamheten men även för att en verksamhetsinnehavare inte ska kunna friskriva sig från ansvar. En lokal kan efter särskild prövning godkännas för fler än tio tillfällen per år. Det är då frågan om allmänna samlingslokaler och liknande där risken för osund konkurrens i restaurangbranschen är liten. Om problem uppkommer i dessa lokaler kan möjligheten att ha fler än tio tillfälliga tillstånd där återtass.

Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet. Om en vidare tolkning görs av begreppet tillfällig serveringsverksamhet innebär detta att de tillfälliga arrangörerna kan rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för de etablerade restaurangerna.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

1. Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är lagenligt. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till barn och ungdomar.
2. I de fall då underåriga ges tillträde till ett konsertområde eller liknande ska alkoholserveringen vara organiserad så att ålderskontroll kan ske på ett betryggande sätt, till exempel genom avgränsade serveringsområden där åldersgräns tillämpas.
3. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/ lokalen.
4. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
5. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas.
6. Serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras om polismyndigheten bedömer att gemensam serveringsyta inverkar positivt på ordningsläget eller om tillståndsmyndigheten har sådan erfarenhet.
7. Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras.
8. Servering av spritdrycker bör inte medges med undantag av servering till slutna sällskap inom ramen för evenemanget.
9. De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften.
10. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med alkohollagens krav.

När det gäller kopplingen till idrott har undantag gjorts för vissa internationella evenemang där riskerna för våld och överservering och andra negativa sociala konsekvenser bedöms som betydligt mindre än vid nationella evenemang. Emellertid ska en riskbedömning göras vid varje tillfälle och en allmän princip bör vara återhållsamhet även vid internationella evenemang. Sökanden ska uppvisa kunskaper i alkohollagen, mat- och dryckesutbud, dispositionsrätt och beskrivning av evenemanget. Remiss skickas i samtliga ärenden till polismyndigheten (ordning/vandel), vid senare serveringstider även till miljöförvaltningen

(störningsrisken till närboende) och i vissa fall till Skatteverket (skötsamhet vad gäller skatter och avgifter/moms- och arbetsgivarregistrering).

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap

Förutom vad som generellt gäller råder följande riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap:

1. Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening, vänkrets eller sammanslutning där arrangören på förväg kan ange vilka som kommer att delta. Det gemensamma intresset ska avse något mer än den tillställning där servering ska ske.
2. Sökanden redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifogar gästlista.
3. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet alkohollagens krav.
Utgångspunkten för denna prövning är för förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. För ett företag krävs registreringsbevis och för privatpersoner krävs personbevis.
4. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan.
5. Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset samt ska ett skäligt pålägg läggas till inköpspriset. Att försäljning av alkoholdrycker avses ske med skäligt pålägg ska intygas i samband med ansökan.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remiss skickas till polismyndigheten (ordning/vandel) och miljöförvaltningen (störningsrisken till närboende) vid ansökningar om serveringstillstånd efter klockan 01.00 och i övrigt när tecken på problem föreligger. Då det kan antas att brister föreligger vad gäller den ekonomiska skötsamheten tas kontakt med kronofogdemyndigheten och/eller skattemyndigheten. Remissförfarande tillämpas inte i de fall när man på goda grunder kan anta att inga indikationer om möjliga brister finns.

I de fall då ansökningar lämnas in för fler än tre tillfällen i samma lokal eller för samma verksamhet bör beslut om bifall fattas för maximalt tre tillfällen åt gången. Om problem med ordning och nykterhet eller störningar till närboende uppkommit ska det finnas möjlighet att avslå kvarvarande tillfällen även om ansökningarna inkommit vid samma tillfälle.

Tillfälligt utökade serveringstider

Tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet kan i vissa fall få en tillfällig utökning av serveringstiden. Även när det gäller denna kategori förutsätts att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än tio gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare serveringstid lämnas in för prövning.

Tillståndsutskottet har möjlighet att i vissa fall ge en tillståndshavare möjlighet att ansöka om tillfälligt utökad serveringstid fler än tio gånger per år. Detta kan vara ett bra sätt att vinna erfarenhet om en verksamhet. Beslut om ökat antal tillfälligt utökade serveringstider kan vara ett alternativ till provotid vid ansökan om stadigvarande utökad serveringstid.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Beslut om bifall bör fattas för maximalt tre tillfällen åt gången. Remissförfarande såväl till polismyndigheten som till miljöförvaltningen tillämpas vid återkommande ansökningar om utökade serveringstider. Reglerna om villkor om ordningsvakter etc. ska beaktas, se vidare under rubriken Serveringstider.

Samarbete

Branschrådet

Branschrådet bildades 1998 och är ett forum för diskussion av policyfrågor. Det leds av tillståndsutskottets ordförande. I branschråden ingår företrädare för branschorganisationerna Visita och Hotell och Restaurang Facket, erfarna krögare, polismyndigheten och stadens tjänstemän. Exempel på frågor som kan diskuteras i branschrådet är serveringstider, diskriminering, narkotikabekämpning, villkor, ekonomisk misskötsamhet etc.

STAD-samarbetet

Det finns ett väl utvecklat samarbete mellan bransch och myndigheter i det så kallade STAD-samarbetet (STAD – Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem). Genom ett särskilt avtal har samarbetet formaliserats. Avtalsparterna är Region Stockholm, Stockholms stad genom dess tillståndsenhet, Polismyndigheten i Stockholms län, samt branschorganisationen Visita, Hotell och Restaurang Facket och Länsstyrelsen i Stockholm. Verksamheten leds av en ledningsgrupp där tillståndsenhetens chef är ordförande. Målet med samarbetet är främst att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på Stockholms restauranger.

Samverkan mot grov organiserad brottslighet

Det finns en generalklausul som medger utlämnande av uppgifter till andra myndigheter, när det är uppenbart att intresset av att uppgifterna lämnas ut har företräde framför det intresse som sekretessen ska skydda (OSL 10:27).

Bestämmelsen innebär att en uppgift som normalt sett skulle omfattas av sekretess kan lämnas ut.

Tillståndsenheten ska med stöd i generalklausulen samverka med andra myndigheter i syfte att motverka välfärdsbrott vid lämplighetsprövningen och grov organiserad brottslighet i restaurangbranschen. Detta innebär i praktiken att staden kan delta i samverkan och samordnade aktioner som initierats av annan myndighet, och som avser grov organiserad brottslighet