



**Sollefteå
kommun**

Riktlinjer för serveringstillstånd



Fastställda av Individ- och omsorgsnämnden 2012-11-08, § 178

Bakgrund	sidan	3
När behövs serveringstillstånd?		3
Vilka typer av serveringstillstånd finns?		3
Stadigvarande serveringstillstånd		4
Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten		4
Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap		4
Uteservering		4
Servering i samband med catering till slutet sällskap		5
Provsbakning		5
Pausservering		5
Gemensamma serveringsutrymmen		5
Kryddning av snaps		5
Servering på hotellrum		5
Grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd		5
Sökandens lämplighet		5
Kunskaper i alkohollagen		6
Krav på mat och lokaler		6
Krav på personal		7
Avslag		7
Allmänna principer för alkoholservice		7
Risk för olägenheter		7
Serveringstider		8
Alkoholfria ungdomsmiljöer		8
Marknadsföring och happy hour		9
Remissinstanser		9
Tillsyn		9
Förebyggande tillsyn		9
Inre tillsyn		10
Yttre tillsyn		10
Restaurangrapport		10
Handläggningstider och avgifter		10
Handläggningstider		10
Avgifter		10
Sanktioner		11
Erinran/varning		11
Återkallelse		11

BAKGRUND

Sollefteå ska vara en attraktiv kommun för alla som lever och verkar här samt för dem som besöker oss. En rik restaurangkultur är ett viktigt inslag i en levande kommun.

I Sollefteå kommun ska alkoholserving ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt som tar hänsyn till människors hälsa och trygghet. Förutsättningar för alkoholserving regleras i alkohollagen (2010:1622). Alkohollagen är i första hand en social skyddslagstiftning och dess huvudsakliga syfte är att främja folkhälsan genom att begränsa alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. I de fall alkoholpolitiska risker ställs mot företagsekonomiska intressen ska de alkoholpolitiska aspekterna väga tyngre och vara avgörande.

Kommunen är som tillstånds- och tillsynsmyndighet ansvarig för att handlägga ansökningar om serveringstillstånd samt bedriva tillsyn över att alkohollagens regler efterlevs. I detta dokument anges de riktlinjer och den policy som Sollefteå kommun tillämpar vid bedömningen av ansökan om serveringstillstånd. Riktlinjerna har sin utgångspunkt i gällande lagstiftning.

NÄR BEHÖVS SERVERINGSTILLSTÅND?

För att få sälja eller servera alkohol behövs ett serveringstillstånd. Detta gäller både för servering till allmänheten och till slutna sällskap.

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

1. avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer (slutet sällskap), och
2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker. Exempel på ovanstående är bröllop i en bygdegård.

VILKA TYPER AV SERVERINGSTILLSTÅND FINNS?

Serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande serveringstillstånd). Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock, om det finns särskilda skäl, begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Tillfälligt serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller slutet sällskap, såsom exempelvis ett företag eller en förening. Tillståndet kan avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses från 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. Som riktmärke anges högst sex tillfällen per år. Om ett evenemang avser längre period än två månader ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker eller en eller flera av dessa drycker.

Ett serveringstillstånd gäller endast för den tillståndshavare som tillståndet är utställt på och för den lokal som är angiven på beviset. Tillståndet kan inte överlåtas till någon annan eller flyttas med till en annan lokal. Tillståndet gäller endast så länge tillståndshavaren driver verksamhet i lokalen.

Stadigvarande serveringstillstånd

Den som bedriver en restaurangrörelse eller liknande kan ansöka om stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Alkohollagen ställer höga krav på den som söker stadigvarande serveringstillstånd och på lokalen där servering ska ske. Exempelvis ska den som beviljas serveringstillstånd vara lämplig för uppgiften. Med det menas bland annat att personen ska vara ekonomiskt skötsam, ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen och inte ha ett brottsligt förflutet. Dessutom ska lokalen vara lämplig ur både livsmedels- och brandsynpunkt.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar framför allt om olika festivaler och enstaka evenemang. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

- Evenemanget ska vara godkänt av polismyndigheten.
- Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang som i sig är seriöst. Återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang.
- Endast evenemang som huvudsakligen vänder sig till publik över 20 år ska erhålla tillstånd.
- Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse.
- Samhällsbyggnadsförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas. En meny ska bifogas ansökan.
- Serveringen ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och med acceptabla avgränsningar. I vissa fall kan gemensam serveringsyta beviljas.
- Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras. Krav på ordningsvakt kan ställas.
- Serveringstillstånd kan beviljas för öl, vin och andra jästa alkoholdrycker men inte spritdrycker.
- Kassaregister med godkända kassarutiner ska användas.
- Serveringen ska anordnas så att det klart framgår vem som är ansvarig för respektive servering.
- De personer som ska ansvara för serveringen ska som regel uppvisa godkänt resultat av Folkhälsoinstitutets kunskapsprov.

Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap

Sökanden ska uppfylla definitionen slutet sällskap:

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse utöver att delta vid aktuell sammankomst för vilken serveringstillstånd söks.
- För att bedöma medlemmarnas innehållsmässiga samband använder kommunen föreningsstadgar, uppgifter om styrelsens sammansättning, styrelse- eller årsmötesprotokoll, verksamhetsberättelse, medlemsförteckning med mera.
- Annonsering om evenemanget via affischer, i massmedia eller liknande är inte tillåtet.
- Vid varje serveringstillfälle ska arrangören i förväg veta vilka som ska delta, till exempel genom anmälan.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas och meny ska bifogas ansökan.

Uteservering

Alkoholservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som vid alkoholservering i övrigt gäller även vid uteservering. För uteservering ska förutom serveringstillstånd även upplåtelsestillstånd för tomtmark finnas. För att bedriva uteservering krävs

dessutom polismyndighetens tillstånd. Utesserveringen ska ligga i direkt eller nära anslutning till restaurangen och vara tydligt avgränsad. Serveringsansvarig personal ska kunna överblicka och ha tillsyn över serveringen. Serveringsytan ska utgöras av sittplatser vid bord.

Servering i samband med catering till slutet sällskap

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. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att kunna beviljas stadigvarande serveringstillstånd.

Provsmakning

Tillstånd att anordna provsmakning av alkoholdrycker kan meddelas stadigvarande eller för enstaka tidsperiod. Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten 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.

Tillståndshavaren ska göra en anmälan till kommunen innan evenemanget äger rum.

Pausservering

Tillstånd för servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får ges utan krav på servering av mat. Kommunen ska vara särskilt restriktiv att bevilja tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang.

Gemensamma serveringsutrymmen

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Om så har skett ska varje tillståndshavare svara för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid han/hon bedriver servering där.

Kryddning av snaps

Den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker har, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

Servering på hotellrum

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd i sina lokaler får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske. Minibaren ska vara låst och endast låsas upp på gästens begäran.

GRUNDLÄGGANDE BESTÄMMELSER FÖR SERVERINGSTILLSTÅND

Sökandens lämplighet

Serveringstillstånd får endast beviljas den som visar att han/ hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i alkohollagen.

Sökanden ska kunna visa att han/hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Bevisbördan ligger alltså hos den sökande.

För bedömning av sökandes personliga lämplighet att bedriva serveringsverksamhet gör individ- och omsorgsförvaltningen en så kallad vandelsprövning samt en prövning av den sökandes ekonomiska skötsamhet. Vid bedömningen ska beaktas om sökande är skyldig till brott och under senare år brutit mot exempelvis alkohollag, skattelag eller andra lagstiftningar. Minst tre år bör förflyta sedan sökanden senast begick brott innan serveringstillstånd kan komma ifråga. Detta gäller även då ett serveringstillstånd har återkallats.

Den sökande ska ha tillräcklig kunskap i svenska språket för att kunna göra sig förstådd gentemot gästerna samt föra en dialog med tillståndsmyndigheter. Han/hon ska även ha kännedom om de arbetsmarknads-, marknadsförings- och bokföringslagar som gäller för restaurangverksamhet.

Kunskaper i alkohollagen

För att få serveringstillstånd enligt den nya alkohollagen ska den sökande visa att han/hon har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter genom att avlägga ett prov framtaget av Statens folkhälsoinstitut. Provet tillhandahålls av kommunen. Sökanden ska kunna uppvisa godkänt resultat av provet innan serveringstillstånd kan beviljas.

Huvudregeln är att denna kunskapsprövning alltid ska ske. I vissa fall kan dock kommunen ge dispens från sådan prövning, exempelvis om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper. De nya bestämmelserna om kunskapsprov berör inte heller den som redan hade stadigvarande serveringstillstånd när bestämmelserna trädde i kraft den 1 januari 2011. Det är alltså bara vid nya ansökningar om serveringstillstånd som prov måste avläggas.

Kommunen får göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

Krav på mat och lokaler

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt utrymme.

Lokalen ska vara godkänd av Räddningstjänsten och livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara registrerad hos samhällsbyggnadsförvaltningen. Registreringen är personlig och upphör att gälla vid ägarbyte. Serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt. Serveringslokalen ska vara överblickbar för personalen. Lokalen ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster, vilket innebär minst hälften av det antal personer som lokalen är godkänd för. Bordsservering ska uppta en större del av serveringsytan. Om det finns en drinkbar får den endast ta i anspråk en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får dock utbudet av mat begränsas till ett fåtal enklare rätter.

Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får beviljas om serveringsstället tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering till slutet sällskap.

Krav på personal

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker. Tillståndshavaren ska även upplysa dem som är utsedda till att vara serveringsansvariga om vad detta innebär.

Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt lagen (1980:578) om ordningsvakter.

Avslag

Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras, antingen med hänvisning till sökanden eller serveringsstället eller till att olägenheter i form av ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan befaras uppstå. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet.

ALLMÄNNA PRINCIPER FÖR ALKOHOLSERVERING

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får heller inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att lämnas till en person som är minderårig eller märkbart påverkad. Den som serverar alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder.

Priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas att köpa alkoholdrycker.

Vid servering av alkoholdrycker ska så kallade lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning. Om servering av vin sker bör även alkoholfritt vin kunna erbjudas. Om drinkbar finns bör även alkoholfria drinkar kunna erbjudas. Om dryckesmenyer finns bör dessa även visa vilka alkoholfria alternativ som kan erbjudas.

Tillståndshavaren ansvarar för att alkoholserving sker enligt alkohollagen. Tillståndshavaren ansvarar även för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringsstället.

Risk för olägenheter

Det finns ingen generell ”rätt” att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma riskerna för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa även om övriga krav är uppfyllda.

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och samhällsbyggnadsförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen. Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor och ungdomsgårdar eller i områden med känd missbruksproblematik.

Alkoholpolitiska olägenheter kan anses föreligga:

- i de fall kommunen bedömer att det rör sig om ett särskilt känsligt område, exempelvis i närheten av skolor, fritidsgårdar eller ställen där många ungdomar i vanliga fall brukas samlas.
- i de fall polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända eller befarade ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivning.
- i de fall samhällsbyggnadsförvaltningen gör bedömningen att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från serveringsstället.
- om sökanden är känd för, eller kan befaras komma att bedriva, en drogliberal verksamhet, eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet, exempelvis spel- eller sexklubbar.
- om sökanden är känd för att inte rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller att inte ta det ekonomiska ansvar som följer verksamheten.
- i de fall serveringsstället utsätter gäster för fara genom att låsa/blockera nödutgångar och/eller överskrider tillståndet för högsta antal gäster.

Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa drycker klockan 11.00-01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering.

- I Sollefteå kommun är normaltiden för servering klockan 11.00-01.00.
- Servering medges längst till klockan 02.00. För att beviljas tillstånd till klockan 02.00 ska restaurangägaren och samtlig personal genomgå utbildningen Ansvarsfull alkoholservering.
- Vid ansökan om serveringstid efter klockan 01.00 ska samhällsbyggnadsförvaltningens och polisens synpunkter ges stor betydelse. Bifall till ansökan kan komma att villkoras. Särskild hänsyn ska tas till närboende.
- För tillfällig servering till allmänheten kan utsträckt serveringstid i undantagsfall beviljas till som längst klockan 02.00. En motivering till den utökade serveringstiden ska bifogas ansökan.
- Tillståndsmyndigheten ska i varje enskilt fall beakta olägenheter och risker som kan uppstå i samband med utsträckning av serveringstiden. Om det föreligger risk för olägenheter kan kommunen besluta om annan serveringstid.
- Serveringstillstånd för uteservering beviljas längst till klockan 24.00. Vid risk för störningar kan serveringstiden kortas.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

Alkoholfria ungdomsmiljöer

Kommunens grundläggande strävan är att begränsa tillgängligheten av alkohol för barn och ungdomar. Därför är kommunen särskilt restriktiv med serveringstillstånd i ungdomsmiljöer.

- Serveringstillstånd beviljas inte för evenemang som främst vänder sig till ungdomar under 18 år.
- Kommunens skolor och fritidsgårdar ska inte beviljas serveringstillstånd. Serveringstillstånd kan dock beviljas då det ingår som en del i en restaurangutbildning.
- Stor restriktivitet ska råda för beviljande av serveringstillstånd för serveringsställen som ligger i omedelbar närhet av skolor, fritidsgårdar eller annan barn- eller ungdomsverksamhet.
- Miljöer där ungdomar under 18 år ofta vistas ska hållas alkoholfria.

Marknadsföring och happy hour

Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker. Det är heller inte tillåtet att ha kampanjer på alkoholdrycker, såsom ”köp två – betala för en”. Det är däremot tillåtet med prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad happy hour. Då ska även priset på mat och lättdrycker sänkas med motsvarande procentsats.

REMISSINSTANSER

Stor vikt vid avgörandet av ett ärende gällande serveringstillstånd läggs vid yttranden från olika remissinstanser.

- Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans. I sitt yttrande ska myndigheten redogöra för samtliga omständigheter som ligger till grund för den bedömning som myndigheten gör.
- Samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning yttrar sig framför allt om vilken kapacitet köket har att klara av en allsidig matlagning i förväntade mängder samt om risker för till exempel lukt- och bullerstörningar.
- Skatteverket yttrar sig angående den sökandes ekonomiska historia samt hjälper kommunen att granska de inlämnade ekonomiska kalkyler och finansieringsplaner som bifogats ansökan.
- Räddningstjänsten yttrar sig över lokalens brandsäkerhet.
- Har sökande tillstånd i annan kommun kan denna kommun avge ett yttrande som redogör för hur verksamheten fungerat där.

TILLSYN

Statens folkhälsoinstitut utövar den centrala tillsynen över efterlevnaden av alkohollagen och meddelar allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska biträda kommunerna med råd i deras verksamhet. Den omedelbara tillsynen av restaurangerna utförs av kommunen och polisen. Syftet med tillsynen är att förebygga och rätta till brister som kan uppstå vid servering av alkoholdrycker. Kommunens tillsynsplan ska bidra till att tillsynsarbetet sker strukturerat med mätbara och uppföljningsbara mål.

Tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten. Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker så långt det är möjligt är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor.

Tillsynen kan delas in i tre delar: förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn.

Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn sker genom information, rådgivning och utbildning för att skapa en god grund för dialog, förståelse och samarbete mellan kommunen och tillståndshavarna. Syftet med den förebyggande tillsynen är att se till att problem i fråga om alkoholservering inte uppstår. I förebyggande tillsyn ingår även utbildningen Ansvarsfull alkoholservering som erbjuds restaurangägare och personal en gång per år. Utbildningen syftar till att minska det krogrelaterade våldet, minska överservering och risken att minderåriga får tillgång till alkohol på krogen samt minska och försvåra användandet av narkotika i krogmiljö.

Träffar mellan tillståndsmyndigheten och andra berörda myndigheter (främst polismyndigheten, Skatteverket och samhällsbyggnadsförvaltningen) för informations- och erfarenhetsutbyte sker regelbundet och vid behov.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden. Detta sker genom remissförfarande till exempelvis Skatteverket, polismyndigheten och samhällsbyggnadsförvaltningen. Den inre tillsynen omfattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna. Till den inre tillsynen räknas även en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och på webben.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen förutsätter tillsyn på restaurangen framför allt kvällstid och nattetid. Tillsynen innebär kontroll av att restaurangernas alkoholservice sker enligt alkohollagens bestämmelser. Viktiga delar i bedömningen är tillsyn av ordningsläget på och utanför restaurangen, kontroll av att servering till underårig inte förekommer samt att servering inte sker till berusade personer. Som en naturlig del i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika och diskriminering.

Om tillsynsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans, och i Sollefteå sker därför så kallad samordnad tillsyn. De myndigheter Sollefteå kommun i första hand samarbetar med är polismyndigheten, samhällsbyggnadsförvaltningen, Skatteverket och Räddningstjänsten.

RESTAURANGRAPPORT

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska varje år skicka in en restaurangrapport till kommunen. I restaurangrapporten ska tillståndshavaren bland annat rapportera hur stor omsättningen har varit på mat, alkoholhaltiga drycker och alkoholfria drycker.

Restaurangrapporten ligger till grund för kommunens tillsynsavgift. Underlåtelse att skicka in rapporten kan leda till erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.

HANDLÄGGNINGSTIDER OCH AVGIFTER

Handläggningstider

I Sollefteå kommun är handläggningstiden för stadigvarande tillstånd cirka åtta veckor, för tillfälliga tillstånd till allmänheten cirka fyra veckor och för tillfälliga tillstånd till slutna sällskap cirka två veckor. Om ansökan inte är komplett kan handläggningstiden öka.

Avgifter

Avgiftsuttaget bestäms av kommunfullmäktige och följer de allmänna krav som finns beträffande kommunala taxor. Rätten att ta ut avgift omfattar såväl själva tillståndsprövningen som kostnader för den löpande tillsynen av restaurangerna.

Förteckning över handlingar som ska bifogas ansökan om serveringstillstånd, liksom aktuella avgifter för tillståndsansökningar och tillsyn, finns på kommunens hemsida www.solleftea.se.

SANKTIONER

Erinran/varning

En kommun får meddela en innehavare av serveringstillstånd en erinran eller, i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning om denne:

1. inte uppfyller de krav som gällde för tillståndets beviljande, eller
2. inte följer de bestämmelser som gäller för servering enligt alkohollagen eller de villkor eller föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

Återkallelse

En kommun ska återkalla ett serveringstillstånd om:

1. tillståndet inte längre utnyttjas,
2. det med tillståndshavarens vetskap har förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället eller i anslutning till detta utan att tillståndshavaren har ingripit, eller
3. tillståndshavaren har brutit mot denna lag eller vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att de förhållanden som föranlett varningen har rättats till.

Om ett serveringstillstånd har återkallats på grund av misskötsel enligt punkt 2 eller 3 bör minst tre år förflyta innan nytt tillstånd kan komma ifråga.