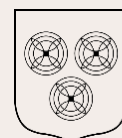




# Riktlinjer för serveringstillstånd



**ORSA  
KOMMUN**

# Innehållsförteckning

<b>1 Allmänt</b> .....	<b>3</b>
1.1 Alkohollagstiftningen – syfte och mål	3
<b>2 Ansökan och handläggning</b> .....	<b>3</b>
2.1 Handläggningstider vid ansökan	3
2.3 Remissyttranden	5
2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl	5
<b>3 Kommunens tillsynsverksamhet</b> .....	<b>6</b>
3.1 Tillsynsavgifter	7
<b>4 Riktlinjer vid servering</b> .....	<b>7</b>
4.1 Serveringstider	7
4.2 Ordning och nykterhet	8
4.3 Uteserveringar	9
4.4 Gemensamt serveringsutrymme	9
4.5 Cateringverksamhet	10
4.6 Kryddning snaps	10
4.7 Provsmakning	10
4.8 Villkor vid meddelande av serveringstillstånd	11
4.9 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap	12
<b>5 Diskriminering</b> .....	<b>13</b>

**Fastställt av:** Kommunstyrelsen  
**Datum:** 2022-03-21  
**Dokumentet gäller för:** Omsorgen  
**För revidering ansvarar:** Alkohol- och tobakshandläggare  
**Revideringsdatum:**

<b>Postadress</b> Box 23 794 21 Orsa	<b>Besöksadress</b> Lillågatan 2	<b>Telefon</b> 0250-55 23 50 <b>Fax</b> 0250-55 23 51	<b>E-post</b> omsorg@orsa.se	<b>Hemsida</b> www.orsa.se	<b>Org.nr</b> 212000–2189	<b>Bankgiro</b> 797-7200 <b>Postgiro</b> 12 42 60-1
--	-------------------------------------	--	---------------------------------	-------------------------------	------------------------------	--

# 1 Allmänt

Orsa kommun har dessa riktlinjer för serveringstillstånd som ett komplement till bestämmelserna i alkohollagen (2010:1622). Enligt alkohollagen ska kommunen skriva riktlinjer för att på ett enkelt sätt tydliggöra alkohollagens regler, anslutande föreskrifter och vilka hänsyn till lokala förhållanden som Orsa kommun tar vid sin tillståndsprovning.

Riktlinjerna ska vara en vägledning för att göra ansökningsprocessen förutsägbar. De ska också bidra till en likabehandling av serveringstillstånden inom kommunen. Det är dock viktigt att framhålla att det är alkohollagens rättsregler som ska följas samt att riktlinjerna endast ger en vägledning.

## 1.1 Alkohollagstiftningen – syfte och mål

Alkohollagstiftningen har tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en skyddslagstiftning. I de fall alkoholpolitisk hänsyn ställs mot företagsekonomisk eller näringspolitisk, ska den alkoholpolitiska ha företräde. Kommunen ska enligt 8 kap. 9 § alkohollagen tillhandahålla information om vad som gäller enligt denna lag och anslutande föreskrifter samt riktlinjer för tillämpningen av föreskrifterna i kommunen.

Ett huvudmål för alkoholpolitiken är att begränsa alkoholens skadeverkningar, till exempel överkonsumtion av alkohol och alltför tidig alkoholdebut. Avsikten är också att förebygga att barn och unga inte tvingas samspeka med vuxna som missbrukar och att begränsa den skadliga inverkan till följd av vistelse i miljöer där det förekommer hög konsumtion av alkohol eller droger. Kravet på ordning och nykterhet har också en framskjuten plats i lagstiftningen.

Försäljning av drycker som omfattas av lagen ska skötas på sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Både den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljningen har ansvar för att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Serveringen ska utövas på ett ansvarsfullt sätt.

# 2 Ansökan och handläggning

Ansökan kan göras via e-tjänst på kommunens hemsida. Den som inte har möjlighet att ansöka via e-tjänsten kan fylla i ansökningsblanketter och lämna in dessa till kommunen, även dessa blanketter återfinns på kommunens hemsida.

## 2.1 Handläggningstider vid ansökan

### 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. Kommunen ska informera sökanden om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

### Riktlinjer

Orsa kommun strävar efter att hålla så korta handläggningstider som möjligt i ärenden som rör serveringstillstånd, då kommunen är medvetna om att en ny tillståndshavare vill starta verksamheten så fort som möjligt. Innan beslut fattas ska dock remisser skickas till olika myndigheter. Därefter ska ett tjänstemannaförslag presenteras i olika politiska instanser. Normal handläggningstid för stadigvarande tillstånd och tillfälliga tillstånd till allmänheten är ca 2–3 månader från det att en komplett ansökan har inkommit till myndigheten. Normal handläggningstid för tillfälliga tillstånd till slutet sällskap är vid första ansökningstillfället cirka två veckor.

Det som kan förlänga beslutsprocessen är om till exempel sökanden inte klarar kunskapsprovet inom rimlig tid.

## 2.2 Kommunens informationsskyldighet med mera

### Rättsregel

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

### Riktlinjer

Vid en ansökan om tillstånd att servera alkohol prövas dels den sökandes lämplighet dels lokalernas lämplighet. Den allmänna standarden, på såväl maten som på miljön, är avgörande för möjligheten att få ett serveringstillstånd.

Den sökande ska ha god vandel och vara väl förtrogen med den svenska alkohollagstiftningen. Med god vandel menas att den sökande ej har brottslig belastning, att hen är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna. När sökande är en juridisk person är det kommunen som bedömer vilka personer som är att betrakta som personer med betydande inflytande i rörelsen och som ska prövas utifrån personlig och ekonomisk lämplighet.

Innan en ansökan kan beviljas ska sökanden genomföra ett godkänt kunskapsprov hos kommunen. Sökanden ska visa att hen har de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningensligt sätt utöva serveringsverksamheten. Om sökande är en juridisk person eller förening är det hälften av de fysiska personer som har ett betydande inflytande i rörelsen och som ska vara aktiva i serveringen som ska klara kunskapsprovet.

Kommunen ska vid sin prövning av en sökandes kunskaper i alkohollagen använda prov framtagna av Statens folkhälsoinstitut. Sökanden har möjlighet att göra två omprov, därefter måste en ny ansökan göras. För godkänt resultat krävs att sökanden uppnår minst 75 procent rätta svar inom varje delområde som ingår i provet. Det bör observeras att det inte är möjligt enligt alkohollagen att göra ett prov innan en skriftlig ansökan har inkommit till kommunen. Kommunen anlitar vid behov auktoriserad tolk.

Beträffande serveringslokalen och mat gäller följande.

Serveringsstället ska ha ett eget kök och tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Lokalen ska vara registrerad av miljökontoret som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nummer 852/2004.

Serveringslokalen ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, vilket är grundläggande för alla typer av serveringstillstånd. Serveringslokalen ska vara utrustad med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matsservering. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska kunna ges för gatukök och liknande miljöer. Gästerna ska i normalfallet kunna beställa och bli serverade vid bordet. Serveringslokalen ska vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt. Även toaletter ska finnas på serveringsstället. Trappor, toaletter och dylikt är inte insynade och därmed är de inte serveringsytor.

- Miljönämnden ger bekräftelse att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning.
- Serveringsstället ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster och ha en matsal. Ett riktvärde är att minst 25 % av gästerna på stället ska kunna sitta vid ordentliga bord i en matsal.
- Ett varierat utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat från råvara, för-, huvud- och efterrätter, ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Efter klockan 23.00 är det tillräckligt med ett fåtal (minst tre stycken) enklare rätter.
- Det ska finnas menyer som innebär att restaurangen verkligen visar att man vill sälja mat. Prisbilden ska vara sådan att mat också erbjuds i praktiken.
- Tillgång till toalett ska finnas för gäster.

Kommunen anser det vara av största vikt att restauranger med serveringstillstånd har en genomtänkt alkohol- och drogpolicy för en säker och trygg miljö för både personal och gäster. Policyn ska vara väl känd av alla berörda.

Utifrån behovet försöker kommunen själv eller tillsammans med annan kommun årligen anordna utbildning i ansvarsfull alkoholserving för restaurangernas personal.

## 2.3 Remissyttranden

### Rättsregel

Enligt 8 kap. 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett stadigvarande serveringstillstånd, såväl till allmänheten som till ett slutet sällskap. Kommunen ska också hämta in polisens yttrande vid en prövning av tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, om det inte rör sig om ett litet arrangemang. Enligt 8 kap. 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

Genom att skicka remisser till olika myndigheter kontrolleras den sökandes vandel, det vill säga att den sökande inte är brottsligt belastad, att hen är ekonomiskt skötsam samt har gjort rätt för sig till det allmänna (skatter, moms och arbetsgivaravgifter).

Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans. Den sökande kontrolleras alltid gentemot polisens belastningsregister. Övriga remissinstanser som kommunen använder vid behov är: Skatteverket, Kronofogdemyndigheten, brandkåren och miljönämnden (när det gäller serveringstider och eventuella störningsrisker för närboende). Även andra remissinstanser kan förekomma.

## 2.4 Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

### Rättsregel

Enligt 8 kap. 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 särskild risk för människors hälsa. Det gäller i sådana fall även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

### Riktlinjer

Kommunen 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.

Exempel på serveringsställets belägenhet som kan vara ett problem i sammanhanget är särskilt känsliga områden såsom närheten av skolor eller ungdomsgårdar där ungdomar vistas eller samlas, redan etablerade missbruks- eller brottsbelastade miljöer, utpräglade bostadsområden där buller från serveringsstället kan ge upphov till störningar med mera, och som kan innebära risker för uppkomsten av olika alkoholrelaterade olägenheter.

I Orsa kommuns egna anläggningar och lokaler får alkoholservingar inte ske vid tidpunkter när barn- och ungdomsverksamhet bedrivs. Vid ansökan om alkoholtillstånd av arrangör för evenemang i kommunens

egna anläggningar och lokaler, ska detta särskilt uppmärksammas och säkerställas att barn- och ungdomsverksamheten inte påverkas.

Det finns enligt alkohollagen ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma risken för eventuella alkoholpolitiska olägenheter. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljönämndens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende, ska tillmätas stor vikt vid tillståndsprövningen.

### 3 Kommunens tillsynsverksamhet

#### Rättsregel

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

#### Riktlinjer

Tillsynen kan lite grovt delas upp i tre delar: förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på serveringsstället företrädesvis på kvällar och nätter.

*Förebyggande tillsyn* sker genom information och utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Syftet med den förebyggande tillsynen är att informera och göra tillståndshavaren uppmärksam på de krav som alkohollagen ställer så att brister i verksamheten inte uppstår.

*Den inre tillsynen* sker genom kontakt med andra myndigheter till exempel Skatteverket, Polismyndigheten och Kronofogdemyndigheten. Kontroll sker även genom InfoTorg och Svensk Handelstidning Justitia. Det handlar om frågor av ekonomisk art och tillståndshavarens hederlighet.

Orsa kommuns *yttre tillsyn* sker efter en tillsynsplan där restaurangerna delas in i olika kategorier utifrån deras verksamhet. Antalet tillsynsbesök beror bland annat på verksamhetens art där till exempel en nattklubb får tätare tillsyn än en renodlad matrestaurang. Tillsynen kan vara planerad men även händelsestyrd.

Tillsynen sker ofta tillsammans med andra myndigheter, Skatteverket, Polismyndigheten, miljönämnden, Tullverket och brandkåren. Varje deltagande myndighet gör tillsyn utifrån sin egen lagstiftning. Kommunen och Polismyndigheten är tillsynsmyndigheter utifrån alkohollagen.

Den yttre tillsynen kan ske när som helst under den tid som restaurangen är öppen. Framför allt sker besöken under kvällar och nätter. Kommunen tittar främst på ordning och nykterhet, att servering inte sker till berusade eller minderåriga gäster, att alkohol dricks på de ytor som är insynade serveringsytor. Till serveringsytor räknas inte toaletter och trappor. Ibland sker en fördjupad kontroll av de alkoholdrycker som säljs så att det inte finns "svartsprit" på restaurangen. Tillsynen omfattar även kontroll av att marknadsföringen av alkoholdrycker på serveringsstället och i dess omedelbara närhet sker på ett måttfullt sätt. Den ekonomiska skötsamheten granskas genom exempelvis kassa- och personalkontroll och utförs då oftast i samverkan med Skatteverket.

Inre och yttre tillsyn kan leda till att en utredning inleds och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. Om en utredning inleds ska kommunen avsluta ärendet med ett beslut. En genomförd tillsyn ska dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen ska kommuniceras med tillståndshavaren.

## 3.1 Tillsynsavgifter

### Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kap. 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 (2017:725).

### Riktlinjer

Orsa kommuns avgiftsuttag innehåller en rörlig schablonavgift som baseras på restaurangens alkoholorsättning. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige.

Aktuella avgifter finns med i de ansökningshandlingar som skickas ut till alla sökande samt hos alkoholhandläggaren.

I tillsynsavgiften ingår naturligtvis den tillsyn som görs direkt ute på restaurangen. Utöver detta tillkommer flera andra arbetsuppgifter som ingår i tillsynen. Detta är bland annat: service till krögare, utbildning i ansvarsfull alkoholservering, administration, arkivering och diarieföring, samverkan med myndigheter, kommuner och andra instanser, intern utbildning, löner, lokaler och kostnader knutna till verksamheten.

## 4 Riktlinjer vid servering

### 4.1 Serveringstider

#### Rättsregel

Bestämmelsen i 8 kap. 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

Normal serveringstid enligt alkohollagen är mellan klockan 11.00 och klockan 01.00.

Restaurangernas öppethållande har betydelse dels för boende i serveringsställets närhet, eftersom det finns en påtaglig störningsrisk från restauranger med serveringstillstånd, dels för polisens arbete med att upprätthålla ordning och säkerhet. Frågan har både ett folkhälsoperspektiv och en rent alkoholpolitisk betydelse, eftersom ökad tillgång på alkoholdrycker, oftast leder till ökad alkoholkonsumtion och därmed ökade skadeverkningar. Ökad alkoholkonsumtion leder ofta till ett ökat krogrelaterat våld.

Polismyndighetens och miljönämndens yttrande om befarade ordningsstörningar, risk för störning av närboende med mera tillmäts stor betydelse och läggs till den individuella och samlade bedömningen som tillståndsmyndigheten har att göra. I den bedömningen ska även vägas in restaurangens inriktning. Den inriktning som tillståndshavaren väljer och den profil som skapas för verksamheten, är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och omkring restaurangen.

En individuell prövning enligt alkohollagen måste dock alltid göras, det vill säga det finns ingen generell rätt att få servera alkohol efter normaltiden. Detta innebär att Orsas restauranger kan ha olika stängningstider beroende på olika förutsättningar.

- Klockan 01.00 ska anses som normal sluttid och gälla allmänt för serveringsställen i Orsa.
- Serveringstiden kan dock tidigareläggas eller senareläggas. Polismyndighet och miljönämnden är obligatoriska remissinstanser och deras yttranden är av stor betydelse vid prövning av serveringstiden.

## 4.2 Ordning och nykterhet

### Rättsregel

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

Bestämmelserna i 3 kap. 5 § och 8 kap. 20 § handlar båda om att se till att hålla ordning där man säljer och serverar alkoholdrycker. Enligt 3 kap. 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 kap. 20 § ska personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

### Riktlinjer

Orsa kommun utgår från att samtliga restauranger med serveringstillstånd arbetar utifrån en ansvarsfull alkoholserving. Detta innebär att det bör finnas en internpolicy för personalen på serveringsstället. Eftersom det ligger i samtliga restaurangers intresse att minska berusningsgraden och därmed komma bort från överserveringar bör det i policyn framgå om restaurangen har någon gräns om hur stor mängd alkoholdrycker får serveras till en och samma person och om denna gräns gäller från ett visst klockslag.

Alkohollagen ger tillståndsmyndigheten möjlighet att besluta om speciella föreskrifter, så kallade villkor. Vanligtvis kan det vara att förordnade ordningsvakter ska tjänstgöra, att enbart bordsservering får ske, att inga spritdrycker får serveras under vissa tider eller att servering inte får ske under vissa evenemang eller vid ungdomlig publik.

Enligt 8 kap 20 § vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Orsa kommun anser inte att det är förenligt med kravet på måttfullhet att servera större mängder alkohol på en gång till en person eller en mindre grupp människor, då denna typ av servering är svår att överskåda konsekvenserna av. Servering ska skötas av serveringspersonal och får inte överlåtas till gäster för självservering. Som exempel kan nämnas servering av helflaskor spritdryck, så kallade ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande.

Enligt alkohollagen har 8 kap. 21 § följande lydelse: *”På ett serveringsställe får åtgärder inte vidtas i syfte att förbjuda någon gäst till inköp av alkoholdrycker”*. Detta innebär att tillfälliga prissänkningar på alkoholdrycker så kallade Happy Hour inte får ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Detta tolkar Orsa kommun så att om en tillfällig prissänkning görs på spritdrycker så ska samtliga drycker, det vill säga även alkoholfria sådana, sänkas i motsvarande grad. Priset på restaurangens matutbud ska alltid sänkas i motsvarande grad som sker på alkoholdrycker.



Mängdrabatter på alkohol är inte tillåtet, vilket innebär till exempel att en stor stark ska kosta lika mycket oberoende om gästen köper en eller flera. Priset på spritdrycker bör anges per centiliter. Centiliterpriset ska vara detsamma oavsett mängd för samma varugrupp.

## 4.3 Uteserveringar

### Rättsregel

Enligt 8 kap. 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, till exempel en uteservering som finns i anslutning till serveringsstället. Kommunen kan vid tillståndsgivningen besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus. Vid ett beslut om serveringstillstånd kan kommunen även villkora tiderna för när uteserveringen ska vara utrymd. Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel dem som bor i närheten av restaurangen. Om kommunen inte har villkorat tillståndet med en särskild utrymningstid för uteserveringen gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

### Riktlinjer

En uteservering ska normalt ligga i direkt anslutning till serveringsstället samt vara fysiskt avgränsad från kringliggande områden där servering inte får förekomma (byggnadsnämnden kan ha synpunkter på avgränsningens utformning).

Dess belägenhet ska vara sådan att den kan överblickas bland annat för att serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker samt kunna upptäcka om olägenheter uppstår.

Enligt alkohollagen gäller samma regler för alkoholservice utomhus som för bedrivande av alkoholservice i övrigt. Detta innebär bland annat att lagad eller på annat sätt tillredd mat måste kunna tillhandahållas där. Därutöver krävs tillstånd för användande av offentlig plats enligt ordningslagen eller dispositionsrätt av privat mark.

- Serveringspersonal ska stadigvarande tjänstgöra på uteserveringen då alkoholhaltiga drycker serveras där.
- Klockan 01.00 anses som normal sluttid. Tidigare stängningstid ska övervägas när det finns risk för störande av närboende och/eller ordnings- eller säkerhetsproblem kan förväntas uppstå.
- Serveringsytan utgörs av sittplatser vid bord, på en klart avgränsad yta i anslutning till restaurangen.
- Vid musikunderhållning ska ljudnivån på musiken hållas på sådan nivå att närboende inte upplever sig som störda.

## 4.4 Gemensamt serveringsutrymme

### Rättsregel

I 8 kap. 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

Lokalen eller platsen som helhet ska vara överblickbar och vara väl avgränsad. Tillståndsmyndigheten kan komma att meddela särskilda villkor som exempelvis förordnade ordningsvakter, bordsservice och/eller

personal på den gemensamma serveringsytan under den tid som servering pågår. Denna bedömning sker i samband med ansökan.

Vid eventuella överträdelser av alkohollagens regler kan tillståndet för det gemensamma serveringsutrymmet komma att återkallas.

## 4.5 Cateringverksamhet

### Rättsregel

I 8 kap. 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap 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 få stadigvarande serveringstillstånd.

### Riktlinjer

Förutsättningar för ett sådant tillstånd är att det finns ett väl utrustat kök för tillredning av mat. På menyn ska finnas ett varierat utbud av för-, huvud- och efterrätter. Tillståndet gäller i den kommun där ansökan gjorts och beviljats. Om verksamhet ska ske i annan kommun måste en ansökan göras i den aktuella kommunen.

För varje tillfälle som tillståndshavaren ska servera mat och alkoholdrycker ska en anmälan på särskild blankett lämnas till kommunen tillsammans med ett godkännande från brandkåren att lokalen är godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt, dock inte om det är en privat lokal.

Prövning sker i varje enskilt ärende. Men det bör poängteras att förutsättning är att serveringen sker i lokal. Därmed utesluts möjligheten till serveringar i skogsdunge, bröllopfester i trädgårdar osv.

## 4.6 Kryddning snaps

### Rättsregel

Enligt 8 kap. 3 § alkohollagen får den som har ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker, efter anmälan till kommunen, rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna serveringsrörelsen.

### Riktlinjer

Kryddning av snaps avser spritdryck som motsvarar det traditionella svenska okryddade brännvinet och verksamheten ska vara i liten skala. Avsikten med denna möjlighet är för servering i den egna verksamheten. Kryddning ska ske i originalbutelj. Av den anmälan som ska göras till kommunen ska framgå vilka kryddor som används, vilken spritdryck som avses och mängd som ska kryddas.

## 4.7 Provsmaakning

### Rättsregel

I 8 kap. 6 § alkohollagen framgår att provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker kan anordnas vid arrangemang riktade till allmänheten under förutsättning att arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker samt den lokal där provsmakningen ska ske.

De parthandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Enligt 8 kap. 7 § har den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd rätt att, efter anmälan till kommunen, vid tillverkningsstället erbjuda provsmakning av de egenproducerade dryckerna. Om sådant tillstånd saknas, får tillverkaren erbjuda provsmakning av egentillverkade alkoholdrycker vid tillverkningsstället efter särskilt tillstånd för provsmakning.

En restauratör med serveringstillstånd ska kunna anordna provsmakning av alkoholdrycker inom ramen för sitt serveringstillstånd. Innan arrangemanget ska en anmälan göras till kommunen. I anmälan ska anges tid och plats för provsmakningen, vilka utställare som ska finnas på plats, vilka drycker som ska erbjudas provsmakning av, hur biljettförsäljning ska gå till samt hur ordning och nykterhet ska säkerställas.

Det är också möjligt för partihandlare/utställare att erhålla ett tillfälligt tillstånd för provsmakning, antingen enskilt eller gemensamt. Detta tillstånd gäller enbart provsmakning av den eller de drycker tillståndet omfattar. Vid provsmakning av en dryck ges en mycket liten mängd, en matsked eller mindre.

Om det tillfälliga tillståndet missköts kan man inte räkna med att få ett nytt tillstånd vid ett eventuellt nytt ansökningstillfälle. Tillstånd ska endast ges i samband med mässor, antingen renodlade vin-, öl- eller spritdrycksmässor eller om dryckerna är en del av andra produkter som mässan omfattar, till exempel köksmässor.

För de producenter som driver restaurangverksamhet med serveringstillstånd där de serverar de egenproducerade vinerna eller andra egenproducerade alkoholdrycker är det tillåtet att inom ramen för detta också erbjuda provsmakning av de egna produkterna.

Den producent som inte har serveringstillstånd ska kunna erhålla ett särskilt tillstånd för att kunna erbjuda provsmakning. Något krav på matservering krävs inte. Däremot ska sökanden uppfylla krav på lämplighet och laglydnad som vid ansökan om serveringstillstånd.

## 4.8 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.

### Riktlinjer

Villkoren kan alltså endast meddelas vid beslut om serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.

Orsa kommun använder sig av möjligheten att besluta om villkor i främst följande fall:

- om ordningsvakter ska finnas på restaurangen och mellan vilka klockslag
- om enbart bordservering är tillåten på hela eller delar av serveringsstället
- serveringspersonal ska stadigvarande tjänstgöra på uteserveringen då gäster som blivit serverade alkoholdrycker uppehåller sig där
- vid serveringstid efter klockan 01.00 ska all personal utbildas i ansvarsfull alkoholservice.

## 4.9 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

### Rättsregel

Enligt 8 kap. 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

#### 4.9.1 Tillfälliga tillstånd till allmänheten

Tillfälliga tillstånd till allmänheten förekommer oftast i samband med någon form av arrangemang, musikalt eller kulturellt, liksom vid stora idrottsevenemang. Det handlar oftast om utökning av serveringstider, lokaler, anordnande av så kallad tältservering etcetera.

I den nationella handlingsplanen framgår det att samhället måste skapa flera alkoholfria miljöer. Detta kan tolkas så att stor restriktivitet ska råda då tillfälliga serveringstillstånd söks på sådana platser där det inte tidigare har funnits alkoholservering eller där sådan servering kan utgöra ett onaturligt inslag i miljön.

Ett krav vid beslut om tillstånd är att personer som ska vara ansvariga för serveringen ska vara kunniga och lämpliga för uppgiften. Tillståndshavaren ska dessutom vara på plats under serveringstiden.

En förutsättning för tillstånd är att kraven från övriga myndigheter är uppfyllda och att rätten att disponera marken kan styrkas.

Serveringstillstånd ska inte medges till sexklubbar eller mässor med liknande innehåll.

I de undantagsfall då tillståndsmyndigheten beviljar ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska följande riktlinjer gälla:

- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten bör endast i undantagsfall medges på idrottsplatser och i sådana fall så i en restauranglokal i avgränsad del av idrottsanläggningen. Alkoholservering medges inte till idrottspublik på läktaren.
- Stor återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar. Notera även ovan nämnda krav för Orsa kommuns egna anläggningar och lokaler, där får alkoholserveringar inte ske vid tidpunkter när barn- och ungdomsverksamhet bedrivs.
- Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, i centrala Orsa, medges endast i undantagsfall.
- Kraven på intyg för markupplåtelse, brandmyndigheternas godkännande och godkänd livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Tillredd mat i ett varierat utbud under restaurangliknande former ska tillhandahållas.
- Servering ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta där bordsplatser finns som på en vanlig restaurang. Runt serveringsytan ska finnas acceptabla avgränsningar.
- Servering av spritdrycker (starksprit) medges endast i undantag.
- Senaste serveringstid är klockan 01.00.
- Betyggande tillsyn av serveringen måste garanteras. I denna ingår att servering och konsumtion av alkohol enbart sker inom avgränsad serveringsyta.
- I det tillfälliga tillståndet bör anges det antal personer brandskyddet godkänt lokalen för samt av sökanden angivet antal bordsplatser.
- Tillfälliga tillstånd ges högst 12 gånger per år eller för en sammanhängande period av maximalt två månader. Efter två år är det inte längre fråga om tillfällig servering och då krävs stadigvarande tillstånd, så kallad säsongsrättighet.

- Tillfälligt tillstånd kan inte bifallas av tjänsteperson i avvaktan på stadigvarande tillstånd.

#### 4.9.2 Tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap

Enligt alkohollagen kan serveringstillstånd meddelas för servering i förening, företag eller annat slutet sällskap.

Det finns inga preciserade krav i alkohollagen avseende kök vid servering till slutet sällskap. Tillredd mat ska dock alltid tillhandahållas.

- Det slutna sällskapet ska utgöra en begränsad krets som har något gemensamt intresse man samlas kring, utöver den aktuella tillställningen som tillståndet söks för.
- Innan tillställningen ska arrangören veta vilka personer som kommer, till exempel genom mottagande av anmälningar.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Annonsering i massmedia eller liknande är inte tillåten.
- Serveringstider ska prövas utifrån samma kriterier som gäller för tillstånd för servering till allmänheten.

Ansökan och andra dokument ska ha inkommit till myndigheten minst två veckor innan tillställningen/arrangemanget ska äga rum.

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen

- avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- sker utan vinstintresse och utan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Observera att samtliga ovan nämnda kriterier ska vara uppfyllda för att få servera utan serveringstillstånd.

## 5 Diskriminering

Orsa är en mångkulturell kommun vilket återspeglas i stadens restaurang- och nöjesliv. Alla Orsabor ska ha samma rättigheter och också samma möjligheter oavsett etnisk och kulturellt ursprung, religion och sociala ställning.

Dessa riktlinjer ska vara vägledande för kommunens insatser för att motverka olaga diskriminering i samband med restaurangbesök och med detta förhindra att någon blir särbehandlad och exempelvis nekas inträde till restaurangen. Samma åldersgräns ska gälla för män och kvinnor.

Erkänt eller lagakraftvunnet diskrimineringsbrott bedöms allvarligt och innebär normalt sett att serveringstillståndet ska återkallas.