



# Ansvarsfull tillståndsgivning

INFORMATION TILL DIG SOM FATTAR BESLUT OM TILLSTÅND ATT SERVERA ALKOHOL

## Vad är ansvarsfull tillståndsgivning?

Att som politiker fatta beslut enligt alkohollagen är en ansvarsfull uppgift. Denna broschyr är utformad som ett stöd för dig som i kommunen har till uppgift att fatta sådana beslut. Länsstyrelsen som är en regional tillsynsmyndighet har regeringens uppdrag att föra ut den nationella alkoholpolitiken till landets kommuner.

### Alkohollagen är en social skyddslagstiftning

- ▶ det ska råda ordning och nykterhet på serveringsstället
- ▶ servering av alkoholdrycker sker så att gäster inte kommer till skada
- ▶ alkohol får inte serveras till märkbart påverkade personer
- ▶ alkoholdrycker får enbart serveras till personer som fyllt 18 år

Den nuvarande regeringen har vid ett flertal tillfällen uttryckt sin angelägenhet om att minska alkoholkonsumtionen, inte minst på grund av den starka kopplingen mellan alkohol och våldsbrott. En minskad alkoholkonsumtion skulle förbättra folkhälsan och minska många av de sociala problem som kan kopplas samman med alkohol. En grundlig och noggrann tillståndsprövning är en förebyggande åtgärd. Om olämpliga tillståndshavare kan stoppas redan vid ansökningsförfarandet kan många både alkoholrelaterade och ekonomiska problem undvikas.

Av förarbetena till alkohollagen framgår det att den alkoholpolitiska hänsynen har företrädare framför den företagsekonomiska eller näringspolitiska.

## Serveringstillstånd

---

Kommunen prövar ansökningar om serveringstillstånd. Ansökan om serveringstillstånd ska göras skriftligt till kommunen som därefter gör en utredning och prövar den sökandes lämplighet samt om lokalen är passande. I utredningen rådgör kommunen både med polis och med miljöförvaltningen innan de fattar beslut. En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att polismyndighetens yttrande inhämtas.

Serveringstillstånd kan meddelas juridisk firma eller enskild person, för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillstånd kan avse servering året runt, årligen under en viss period eller vid ett enstaka tillfälle. Med slutet sällskap i alkohollagens mening avses ett visst sällskap som förening, företag, klubb, personalgrupp etc.

Serveringstillståndet gäller alltid en specifik lokal. Lokalen där alkohol-drycker serveras skall vara utformad så att personalen kan ha kontroll. För att få tillstånd att servera alkohol på en uteservering krävs tillstånd av polisen för själva uteserveringen och tillstånd av kommunen för alkoholserveringen. Det är viktigt att serveringen är tydligt avgränsad för att hindra att alkohol langas till personer under 18 år.

## Krav på dem som vill servera alkohol

Alkohollagen ställer höga krav på dem som får tillstånd att servera alkoholdrycker. För att få tillstånd att servera alkohol ställs det höga krav på att alla aktiva i bolaget är både personligt och ekonomiskt skötsamma. För att bedöma att den sökande är lämplig gör kommunen en utredning.

### Personligt lämpad innebär att

- ▶ ha kunskaper om alkohollagen
- ▶ vara ekonomiskt skötsam
- ▶ inte vara dömd eller misstänkt för brottslig verksamhet
- ▶ vara minst 20 år
- ▶ kunna finansiera sin verksamhet på ett godtagbart sätt

Om sökanden inte uppfyller dessa ovan beskrivna krav kan en ansökan avslås. Om det är fler än en person som ingår i sökandebolaget måste alla ha en god personlig vandel och samtliga uppfylla det ekonomiska lämplighetskravet. Kunskap i alkohollagen ska finnas hos personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen. Kravet på lämplighet gäller också för att behålla tillståndet.

Restaurangbranschen utpekas ofta som en bransch där det finns svarta pengar. Därför är det av största vikt att det alltid genomförs en noggrann kontroll avseende satsat kapital. Vid tvekan om sökandens ekonomiska skötsamhet och varifrån pengarna kommer ska ansökan avslås.

## Tillgång till lagad mat behövs för serveringstillstånd

---

Lagen ställer krav på att en tillståndshavare ska kunna servera lagad mat under hela serveringstiden. Därför krävs det att restaurangen:

- ▶ har ett kök som är utrustat för allsidig matlagning
- ▶ är godkänd som livsmedellokal
- ▶ har tillräckligt antal platser för matgäster

Anledningen till att lagad mat ska finnas att tillgå under hela serveringstiden är för att en person som har ätit en ordentlig måltid innan eller i samband med alkoholkonsumtion inte blir lika berusad som en person som dricker på fastande mage. En bra måltid kan nästan halvera alkoholhalten i blodet.

Om restaurangen har en drinkbar ska denna i relation till övriga restaurangen utgöra en mindre väsentlig del av lokalen. Lokalen måste även vara godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt.

För servering till slutet sällskap ställs inte lika stora krav på att servera lagad mat. I slutna sällskap räcker det med att tillståndshavare har ett kök i vilket man kan varmhålla eller värma maten. Maten kan även tas från ett annat kök.

## Serveringstider

---

Om inte kommunen beslutar någonting annat får servering av alkohol-drycker påbörjas tidigast kl. 11.00 och avslutas senast kl. 01.00. Tillståndsmyndigheten har dock möjlighet att medge senare serveringstid. På uteserveringar är det vanligt att serveringstiden begränsas till 22.00. Detta beror på att servering utomhus anses vara mer störande för de boende runt omkring än servering inomhus.

## Varje kommun kan ha fler regler för tillståndet

---

Kommunen kan komplettera alkohollagen genom att sätta upp regler och riktlinjer.

### Sådana punkter kan exempelvis vara:

- ▶ geografiskt läge (risk för alkoholpolitiska olägenheter)
- ▶ serveringstid
- ▶ inriktning

Enligt alkohollagen finns det ingen generell rätt att få serveringstillstånd. Det är upp till kommunen att göra en individuell prövning för att bedöma risken för oangelägenheter i fråga om ordning och nykterhet.

## Tillsyn

---

Kommunen är också tillsynsmyndighet och har ansvar för att kontrollera att restaurangerna efterlever lagstiftningen. Förutom kontroll ingår i tillsynen att ge vägledning till tillståndshavare genom råd, stöd och utbildning. Kommunen och polismyndigheten ansvarar för tillsynen över restaurangerna.

Kommunens tillsyn kan delas upp i inre och yttre tillsyn. Den inre tillsynen omfattar kontroll av olika uppgifter hos andra myndigheter till exempel kronofogden, skatte- och polismyndigheter.

Den yttre tillsynen innebär besök på restaurangen för att kontrollera att alkoholserveringen hanteras på ett ansvarsfullt sätt. Framförallt kontrolleras ordning och nykterhet samt att det inte serveras alkohol till gäster under 18 år. En tillsyn på restaurangen kan samordnas och utföras tillsammans med andra myndigheter såsom polis- och/eller skattemyndigheten.



## Återkallande av serveringstillstånd

---

Om en tillståndshavare bryter mot alkohollagens regler eller om tillståndshavaren inte längre anses lämplig ska tillståndet återkallas.

### Kommunen ska återkalla tillståndet om:

- ▶ det inte längre nyttjas
- ▶ det vid upprepade tillfällen uppstår olägenheter avseende nykterhet och ordning
- ▶ tillståndshavaren inte följer alkohollagen eller kommunens bestämmelser, som att servera personer under 18 år eller har öppet längre än vad de har tillstånd till.
- ▶ tillståndshavaren har gjort sig skyldig till brott eller inte betalar skatter och avgifter i tid.
- ▶ de förutsättningar som gäller för tillståndet, det vill säga lämplighet, kök för allsidig matlagning och servering av lagad mat, inte längre gäller.
- ▶ tillståndshavaren tillåter brottslig verksamhet på restaurangen.

Om tillståndshavaren förstår allvaret i de anmärkningar som riktas mot verksamheten och vidtar kraftfulla åtgärder för att komma tillrätta med problemen kan kommunen istället för att återkalla tillståndet meddela en varning. För att en varning ska kunna meddelas måste någon av de ovan angivna förutsättningarna vara uppfyllda.



Om kommunen inte är nöjd med verksamheten men förutsättningen för att återkalla tillståndet inte föreligger finns det möjlighet att föreskriva om ett visst antal ordningsvakter eller besluta om att serveringen måste avslutas vid ett tidigare klockslag.

## Visste du...

---

Ekobrottsmyndigheten och Skatteverket beräknar att det varje år undanhålls cirka 15 miljarder kronor från beskattning bara inom restaurangbranschen.

### För en miljard kronor kan man bland annat få

- ▶ Cirka 8 000 hjärtoperationer (bypass)
- ▶ Cirka 12 500 höftledsoperationer
- ▶ Cirka 20 000 starroperationer

*\* Den norra regionen (Jämtland, Västernorrland, Västerbotten och Norrbottens län) beräknas utgöra ca 10 % av dessa siffror. (Skatteverket Norra regionen)*

## Ansvarsfull alkoholservice

---

Ansvarsfull alkoholservice är en vetenskapligt utvärderad arbetsmetod som resulterar i en minskning av det krogrelaterade våldet. Detta sker genom att:

- ▶ inte servera alkohol till underåriga gäster
- ▶ inte servera alkohol till märkbart påverkade gäster<sup>1</sup>

För att kunna göra detta krävs lokal mobilisering, samverkan mellan myndigheter och bransch, utbildning av restaurangpersonal och ökad tillsyn. Utgångspunkten är att kommunen, polisen, restaurangägare och deras anställda ska bedriva ett långsiktigt arbete med tydliga mål där alla berörda parter är aktiva. Det är först när en effektiv tillsyn kombineras med en ansvarsfull alkoholservice som långsiktiga effekter av minskat krogrelaterat våld och trevliga krogmiljöer kan uppnås. Utvärderingar visar att metoden fungerar lika bra i små som stora kommuner.

<sup>1</sup> Lagens krav på återhållsam service av alkoholdrycker innebär att servicen ska avbrytas innan gästen blir så berusad att han eller hon måste avvisas.

Forskning visar på starka samband mellan alkohol och våld. Cirka 80 % av misshandelsfallen i Sverige sker i samband med alkoholkonsumtion.

Rapporten ”Ansvarsfull alkoholserving i krogmiljö” visar att det finns stora vinster att nå om man arbetar med metoden. För varje satsad krona sparar samhället sannolikt 39 kronor. Slutsatsen blir att investeringar i metoden leder till betydande ekonomiska besparingar och välfärdsvinster för samhället.

Kommunerna i länet arbetar enligt metoden Ansvarsfull alkoholserving. Länsstyrelsen ser det angeläget att metoden Ansvarsfull alkoholserving implementeras i den ordinarie verksamheten i länets kommuner.



Illustration: Lena Ottebo

**Den här broschyren** är tänkt som ett stöd för dig som är politiker/beslutsfattare i kommunen och har till uppgift att fatta beslut om serveringstillstånd enligt alkohollagen. Har du frågor eller vill beställa broschyren är du välkommen att kontakta ansvarig för alkoholfrågor vid Länsstyrelsen. Telefon 0611-34 90 00



LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTERNORRLAND

871 86 Härnösand • Tel 0611-34 90 00  
[www.lansstyrelsen.se/vasternorrland](http://www.lansstyrelsen.se/vasternorrland)