



Riktlinjer för alkoholservering

[Underrubrik]

Beslutsdatum: ÅÅÅÅ-MM-DD
Giltighetstid: ÅÅÅÅ-MM-DD

Innehållsförteckning

Inledning	4
Bakgrund	4
Syftet med riktlinjerna för alkoholservering	4
Övergripande mål och syfte	5
Övergripande mål	5
Kommunerna ska ha tydliga och aktuella riktlinjer	5
Hur riktlinjerna ska användas	5
Kommunens informationsskyldighet med mera	6
Ansökan och handläggning	7
Krav på serveringstillstånd	7
Inget krav på serveringstillstånd	7
Kriterier vid prövning av ansökan	7
Handläggningstider vid ansökan	8
Remissyttranden	8
Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl	10
Kommunens tillsynsverksamhet	10
Avgifter för tillståndsprövning och tillsynsavgifter	11
Riktlinjer vid servering	12
Serveringstider	12
Ordning och nykterhet	13
Uteserveringar	14
Gemensamt serveringsutrymme	14
Provsmakning på restaurang och vid mässa	15
Provsmakning på egen gård	16
Villkor för meddelande av serveringstillstånd	16

Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap	17
Folköl	17

Inledning

Lagstiftaren anser att det är av stor vikt att kommunerna har noggrant utformade riktlinjer som innehåller redogörelser både för vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter samt vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsgivningen.

Enligt 8 kap 9 § alkohollagen (2010:1622) ska kommunen tillhandahålla riktlinjer för tillämpningen av alkohollagen, anslutande föreskrifter (alkoholförordning 2010:1636) och Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd.

Genom riktlinjerna för alkoholservering informerar kommunen allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. De kommunala riktlinjerna ska spegla kommunens nuvarande uppfattning och ambitionsnivå.

De ska därför revideras regelbundet, förslagsvis efter varje valår.

Bakgrund

Innan den gamla alkohollagen (1974:1738) trädde i kraft 1995 var kommunerna remissinstans till länsstyrelserna som fattade besluten om serveringstillstånd.

Kommunerna hade kommunalt veto och kunde avslå en ansökan om serveringstillstånd utan att behöva motivera varför. Även senare fick kommunerna begränsa serveringstillstånden om de kunde innebära olägenheter för bland annat ordning och hälsa. Kommunerna fick i uppdrag att utarbeta alkoholpolitiska program med kriterierna för kommunernas bedömning.

Syftet var att göra det tydligare för personer som ville ansöka om serveringstillstånd.

Syftet med riktlinjerna för alkoholservering

Tankarna bakom kommunala riktlinjer för provsmaknings- och serveringstillstånd är att

- skapa förutsebarhet för om en etablering som planeras kan ges tillstånd,
- ge likabehandling inom kommunen av ansökningar om serveringstillstånd.

Riktlinjerna ska utgå från alkohollagens regler som i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. Kommunen ska dock inte ha regler som avviker från alkohollagen. Riktlinjerna får heller inte heller vara så långtgående att de får karaktären av normgivning enligt propositionen

2009/10:125 sidan 93 och framåt. Varje enskilt ärende måste bedömas utifrån de konkreta omständigheterna i det enskilda fallet.

Riktlinjerna kan inte enbart vara anledning till avslag för provsmaknings- eller serveringstillstånd. Det måste också till konkreta omständigheter som talar mot beviljandet, exempelvis polisens och miljögruppen i Knivsta kommuns remissyttranden. Då är det mer sannolikt att prövningen håller i domstol.

Övergripande mål och syfte

Människor som bor eller besöker Knivsta ska känna sig trygga och trivas. Det ska finnas restauranger och nöjesställen där människor kan träffas, äta, dricka och umgås, såväl till vardags som till fest.

I Knivsta ska alkoholservering ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt och restaurangbranschen ska kunna konkurrera på lika villkor.

Övergripande mål

Knivsta Kommuns Vision:

En välmående, trygg och grön kommun i tillväxtstråket Stockholm - Uppsala. Samhällsgemenskapen är stark. Kommunens tätorter utvecklas hållbart och med robusthet, i samklang med en modern och livskraftig landsbygd.

Kommunerna ska ha tydliga och aktuella riktlinjer

Lagstiftaren anser att det är mycket viktigt att kommunerna har tydliga riktlinjer som redogör för

- vad som gäller enligt alkohollagen (2010:1622) och anslutande föreskrifter,
- vilka hänsyn till lokala förhållanden som kommunen tar vid tillståndsgivningen.

Knivsta kommuns riktlinjer är beslutade av bygg- och miljönämnden. Riktlinjerna läggs ut på kommunens hemsida då de också ska vara kända av allmänheten.

Hur riktlinjerna ska användas

Riktlinjerna ska vara en vägledning för såväl sökanden som alkoholhandläggaren.

Riktlinjerna ersätter inte kommunens tillsynsplan. Tillsynsplanen ska mer konkret redogöra för kommunens planerade tillsynsarbete, till exempel hur många gånger

per år som den planerade tillsynen ska äga rum. Utöver planerad tillsyn enligt tillsynsplanen kan tillsyn ske när det finns skäl för detta.

Alkohollagen – en skyddslag

Alkohollagen utgör ett viktigt instrument i alkoholpolitiken och reglerar bestämmelserna när, var och hur servering av alkoholdrycker får ske. Alkohollagen är en social skyddslagstiftning vilket innebär att den ska begränsa alkoholens skadeverkningar. En utgångspunkt är att sociala hänsyn och skyddet för människors hälsa har företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn.

Kommunens informationsskyldighet med mera

Rättsregel

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

Riktlinjer

- Möjlighet till regelbunden återkommande utbildning i metoden Ansvarsfull alkoholservering, genom Uppsala kommun, erbjuds regelbundet varje år. Utbildning i exempelvis Ansvarsfull alkoholservering rekommenderas för personal, vid en viss inriktning av serveringsställen, till exempel en restaurang med nöjesverksamhet, sena serveringstider eller beslut om utökad serveringstid.
- för en kostnad av 1000 kr (2025).
- Tillsynsplan skrivs för tre år i taget, varefter revidering sker.
- Ansöknings- och anmälningsblanketter finns att hämta på [kommunens hemsida](http://www.knivsta.se/kommunens-hemsida). (www.knivsta.se)
- Kunskapsprov kan avläggas tidigast när ansökningshandlingar inlämnats.
- Efter misslyckat prov ges möjlighet för sökanden att göra kunskapsprovet på nytt. Efter tre försök som inte gett godkänt resultat tas avgift ut, se Knivsta kommuns taxa för prövning och tillsyn av alkohol m.m.
- Kunskapsprov kan göras av person som ansöker om serveringstillstånd och av person som ingår i bolaget/firman/föreningen som söker tillstånd.
- Betonar vikten av en alkohol- och drogpolicy på serveringsstället.
- Tillhandahåller information om alkohollagen, kunskapsproven och rutiner kring proven.

Ansökan och handläggning

Krav på serveringstillstånd

- För servering av spritdrycker, vin, starköl, andra jästa alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat krävs tillstånd av den kommun där serveringsstället är beläget (serveringstillstånd).

Inget krav på serveringstillstånd

Serveringstillstånd krävs dock inte om serveringen

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

Kriterier vid prövning av ansökan

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Av 8 kap 12 § alkohollagen framgår att servering endast får meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten.

Av 8 kap 15 § framgår att serveringen ska ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat.

Serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Av 8 kap 17 § framgår att serveringstillstånd får vägras även om de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är uppfyllda om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Det finns således ingen generell ”rätt” att få serveringstillstånd. Kommunen ska bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att Polisens yttrande har inhämtats. Polisens yttrande ska även inhämtas när det gäller tillfälliga arrangemang till allmänheten.

Bedömningen utgår från gällande lagstiftning, förarbeten och praxis. Ibland ger inte lagen stöd åt handläggaren, varför ibland svåra avvägningar måste göras, varvid lagstiftningens syfte alltid måste vara vägledande.

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

I Knivsta kommun är merparten av beslut enligt alkohollagen delegerat till alkoholhandläggare, förutom fråga om varning, återkallelse och förbud.

Handläggningstider räknas från den dag ansökan är komplett till den dag som tillstånd meddelas.

- Ansökan om stadigvarande serveringstillstånd eller gårdsförsäljningstillstånd vid nyetablering, fyra månader.
- Ansökan om stadigvarande serveringstillstånd vid ägarbyte, fyra månader.
- Ansökan om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten, fyra månader.
- Ansökan om tillfälligt tillstånd slutet sällskap, fyra månader.
- Förändring i serveringstillstånd exempelvis utökad serveringstid, utvidgad serveringsyta, fyra månader.

Handläggare kan fatta beslut om förlängning av handläggningstiden med högst fyra månader enligt alkoholförordningen.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 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 kapitlet 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

I samband med tillståndsprövning av serveringstillstånd sker remissförfarande till flera myndigheter:

- Polisen yttrar sig över sökandens lämplighet för verksamheten (vandel), när det gäller brottslighet, misshandel, droger och även över serveringstider, förhållanden i det område sökanden vill etablera sin serveringsverksamhet samt över eventuella krav på förordnade ordningsvakter.
- Bygg- och miljönämnden ska yttra sig om lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning, till exempel lagkrav på varm lagad mat från grunden för serveringstillstånd till allmänheten, närboendestörningar, ljudnivåbedömning samt ta ställning till sökta serveringstider.
- Skatteverket ska yttra sig om sökandens skötsamhet, eventuella restförda skatter, information om skattekonto för de personer som företräder bolaget, personer med betydande inflytande så kallade (PBI) samt om eventuellt andra bolag som sökanden är delaktig i fullgör sina skyldigheter till det allmänna samt vid begäran lämna ett sakkunnighetsutlåtande.
- Kronofogden ska yttra sig om sökanden fullgör sina skyldigheter till det allmänna, om det finns betalningsförelägganden betalningsanmärkningar, utslag, när det gäller sökanden, de som företräder bolaget, personer med betydande inflytande samt eventuellt andra bolag som sökanden är delaktig i om de förekommer i myndighetens register. Dessutom ska Kronofogden upplysa om eventuellt näringsförbud föreligger.
- Brandkåren Attunda ska yttra sig om brandskydd, över lokalens/lokalernas eller restaurangtältets lämplighet samt ta ställning till maxantal personer som får vistas i lokalen.
- Remisser till andra kommuner kan också komma att sändas om sökanden är eller tidigare har varit delaktig i serveringstillstånd, för att efterhöra om verksamheten enligt alkohollagen har skötts i enlighet med lagstiftarens intentioner.
- Kommunen är remissinstans till andra kommuner gällande serveringstillstånd.
- Bolagsverket kan kontaktas när det gäller bolagskonstellationer, vilka bolag sökanden är delaktig i, styrelsesammansättning, firmatecknare, verksamhetsinriktning och eventuella pågående ändringsanmälningar. Knivsta kommun använder sig även av kreditupplysningstjänsten SYNA.

Samtliga remissinstansers yttranden väger tungt vid handläggningen av ärendet. Det är deras sakliga invändningar som är särskilt viktiga.

Yttranden från närboende/grannar samt hyresvärd ska också vägas in i ärendet.

Kommunen måste alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet.

Olägenheter på grund av serveringsställets belägenhet eller andra skäl

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i form av ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa.

Kommunen bör i sina riktlinjer ange vilka kriterier de tillämpar för bedömningen, för att det ska bli tydligare för dem som ansöker om serveringstillstånd.

Kommunen måste dock alltid bedöma samtliga omständigheter i det enskilda fallet. (proposition 1994/95:89 sid 61 och framåt).

Riktlinjer

Samtliga remissinstansers yttranden väger tungt vid handläggningen av ärendet.

Vid bedömning av eventuella olägenheter tas en rad olika omständigheter i beaktande. Några exempel är:

- Störningar för omgivningen. Närboendestörningar kan ge skäl för avslag eller inskränkningar i serveringstillståndet avseende serveringstider inom- och utomhus.
- Restaurangens inriktning, till exempel renodlad restaurang för matservering, restaurang med nöjesverksamhet eller restaurang som vänder sig till ungdomar, kan ha betydelse för bedömning om serveringstillstånd ska meddelas eller inte, eller om vissa inskränkningar eller villkor ska meddelas.
- Specifika miljöer kan medföra att särskild hänsyn ska tas till exempel särskild ungdomshänsyn, vid planerad verksamhet i eller i omedelbar närhet till skolor och fritidsgårdar.
- På och i direkt anslutning till idrottsanläggningar kan alkoholservering begränsas, exempelvis läktare och andra ytor som är svårövervakade.

I händelse av att serveringstid föreligger efter kl. 01.00 kan kommunen villkora att minst två förordnade ordningsvakter ska tjänstgöra, särskilt fredag och lördag från kl. 22.00 och till dess att samtliga gäster har lämnat lokalen. Polisen (som remissinstans) kan yttra sig över antalet ordningsvakter.

Kommunens tillsynsverksamhet

Rättsregel

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

Riktlinjer

Kommunen har en strategi för tillsynen av olika typer av serveringstillstånd.

Kommunen genomför tillsyn enligt följande:

Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har serveringstillstånd, fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker ofta med hjälp av andra myndigheter såsom Polisen, Skatteverket och Kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheterna.

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet, under dagtid, men framför allt under kvällar och nätter, för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Tillsyn kan även ske genom så kallad *samordnad tillsyn*, som innebär att kommunen tillsammans med andra myndigheter, som till exempel Polisen, Skatteverket, Räddningstjänsten, Försäkringskassan och/eller Tullverket gör en gemensam tillsyn på serveringsstället.

Inre och yttre tillsyn kan föranleda att utredning inleds och att förnyade remisser skickas till de berörda myndigheterna. Det kan leda till att ärendet avskrivs men det kan också leda till förslag om sanktionsåtgärder. De sanktioner som kan komma ifråga är erinran, varning eller återkallelse. 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. Tillståndshavaren ska alltid få skriftlig dokumentation efter genomförd yttre tillsyn.

Kommunen genomför yttre tillsyn och inre tillsyn enligt upprättad tillsynsplan, som fastställs vart tredje år.

- Anmälan om oegentligheter ska handläggas skyndsamt.
- Målet är att samtliga tillståndshavare ska ha minst ett tillsynsbesök per år, inre och/eller yttre tillsyn.
- Tillsynen utförs när det behövs med flera handläggare, vilket säkrar kvaliteten i handläggningen och gör den mindre personberoende.

Det ingår också i kommunens ansvar att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället.

Avgifter för tillståndsprövning och 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 (2017:725).

Riktlinjer

- Aktuella avgifter framgår av [kommunens hemsida](http://www.knivsta.se). (www.knivsta.se)
- Avgift tas ut vid ansökningar, anmälan och vid kunskapsprov.
- Avgifterna är framtagna och uträknade med självkostnadsprincipen som grund och är baserade till övervägande del på det för året gällande basbeloppet. Avgifterna uppräknas årligen efter förändringar i basbeloppet.
- Tillsynsavgiften består av en fast tillsynsavgift samt en rörlig del som baseras på årsomsättning av försäljning av alkoholdrycker.

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 och konkurrensmässiga hänsyn.

Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver 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

- Vid en ansökan om utökad serveringstid läggs stor vikt vid Polisens remissyttrande, inte minst vid prövning av serveringstid utanför den så kallade normaltiden klockan 11.00 - 01.00.
- Vid sena serveringstider kan krav ställas på ordningsvakter som ska tjänstgöra till dess att samtliga gäster har lämnat lokalen.
- Olika serveringstider kan vara lämpliga för olika miljöer eller olika typer av serveringstillstånd.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

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

Alkohollagens 3 kapitel 5 § och 8 kapitlets 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

Kommunens riktlinjer utgår från att serveringen av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Fokus är återhållsamhet vid servering, att skadeverkningar av alkohol ska förhindras samt att kravet på ordning och nykterhet gäller såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

- Tillståndshavaren ska ha kontroll över alkoholserveringen. Personaltätheten har stor betydelse, vilket även lokalens utformning har. Personalens kompetens och utbildning är av stor vikt för att serveringen ska bedrivas i enlighet med lagstiftarens intentioner.
- Servering av större mängder alkohol till en person eller till en grupp personer ska begränsas, då det inte bedöms lämpligt, till exempel genom att inte tillåta servering av hela flaskor med spritdrycker, så kallade helrör, hinkar eller brickor med starköl eller liknande och så kallade shotsbrickor.
- ”Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel”, alkohollagens 3 kapitel 8 § första meningen, ska tillämpas strikt för att minimera överservering.
- Alkohol- och drogpolicy på serveringsställen rekommenderas.
- Legitimationskontroll, ej servering till barn och unga till skydd för barn och unga vuxna. Ett sätt att försäkra sig om att en person fyllt 18 år är att begära legitimation av alla som ser ut att vara under 25 år.

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 serveringstid 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, gäller serveringsställets utrymningstid, det vill säga 30 minuter efter den serveringstid som gäller för serveringsstället i övrigt.

Riktlinjer

• Uteservering får ske året runt i Knivsta kommun. Andra tillstånd kan komma att behövas, tex markupplåtelseavtal från Knivsta kommun och/eller tillstånd från polisen för offentlig plats.

- Uteservering ska placeras i direkt anslutning till serveringsstället och utformningen i övrigt, krav som att vara överblickbar och avgränsad måste tillgodoses.
- Avgränsningen av uteserveringen ska göras på så sätt att alkohollagens krav efterlevs.
- Markupplåtelse eller dispositionsrätt måste föreligga.
- Uteserveringar omfattas av rökförbud.
- Rekommenderad senaste serveringstid för uteserveringar till klockan 24.00, dock med beaktande av restaurangens placering i förhållande till närområdet.

För att bedriva uteservering krävs även i förekommande fall polismyndighetens tillstånd, grundläggande regler om uteserveringar finns i ordningslagen (1993:1617).

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 beslut om tillstånd för ett gemensamt serveringsutrymme.

Riktlinjer

- Avgränsning av det gemensamma utrymmet vid tillfälliga arrangemang ska vara mer tydligt än avgränsningen vid permanent uteservering,
- Vid stadigvarande gemensam serveringsyta kan bordsservering komma att villkoras.
- Krav på förordnade ordningsvakter vid tillfälliga arrangemang med gemensamt serveringsutrymme kan komma att villkoras.
- Det är möjligt att ansöka om ett eget serveringstillstånd samtidigt med en ansökan om gemensamt serveringsutrymme, framför allt vid ansökan om tillfälliga tillstånd. Kommunen kommer att behandla ansökningarna parallellt.

Provsmakning på restaurang och vid mässor

Rättsregel

Enligt 8 kap 6 § alkohollagen får den som har ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten på sin restaurang erbjuda provsmakning efter **anmälan** till kommunen.

Partihandlare kan erbjuda provsmakning efter **ansökan** om tillfälligt tillstånd för detta,

(t ex vid mässor). Vid anmälan/ansökan ska uppgift lämnas om vilka alkoholdrycker som ska ingå i provsmakningen.

Provsmakningen är begränsad till så små mängder att lagstiftaren anser att något krav på tillhandahållande av mat inte behövs. En provsmakning av alkoholdrycker som sker i enlighet med alkohollagens regler ska inte kunna leda till oordning och onykterhet.

Med en mindre mängd alkoholdryck avses:

- För **vin**, högst 4 olika sorters vin à 5 cl av varje sort. Totalt cirka 20 cl vin per deltagare.
- För **starköl**, 6 olika sorter à 8 cl av varje sort. Totalt knappt en halv liter starköl per deltagare.
- För **spritdryck**, 4 olika sorter à 2 cl av varje sort. Totalt 8 cl sprit per deltagare.

Innehavaren av ett provsmakningstillstånd har ansvaret för att provsmakningen sker enligt alkohollagens regler. All servering av alkoholdrycker ska ske genom tillståndshavaren. Den som beviljats provsmakningstillstånd ska anmäla till alkoholhandläggaren vid samtliga tillfällen när provsmakning ska ske.

Provsmakning på egen gård

Rättsregel

Enligt 8 kap 7 § alkohollagen är det möjligt för tillverkare av alkoholdrycker att erbjuda provsmakning av de drycker som tillverkats från råvaror som producerats på den egna gården.

Gård med serveringstillstånd behöver endast **anmäla** provsmakningen till alkoholhandläggaren. Saknas tillstånd måste en **ansökan** om provsmakningstillstånd göras.

De **huvudsakliga** ingredienserna i alkoholdrycken ska vara **producerade på den egna gården** och av egna råvaror.

Samma regler för alkoholmängd och ansvaret för provsmakningen gäller för provsmakning

på egen gård, som för restaurang och vid mässa.

Den som har gårdsförsäljningstillstånd får i anslutning till sådan försäljning erbjuda provsmakning av sådana egentillverkade alkoholdrycker som tillståndet avser.

Gårdsförsäljning

Trädde i kraft den 1 juni 2025. För att få bedriva gårdsförsäljning krävs ett särskilt tillstånd. Det är kommunerna som meddelar sådana tillstånd och utövar tillsyn. Bestämmelserna om gårdsförsäljning gäller i sex år och ska utvärderas under den perioden. Kommunerna behöver tid efter den 1 juni 2025 för att kunna handlägga, utreda och fatta beslut om tillstånd.

För att kommunen ska påbörja en utredning ska en producent inkomma med en ansökan samt bifoga de uppgifter och dokument som krävs för att utreda tillstånd om gårdsförsäljning. Exempelvis ska den sökande bifoga ett egenkontrollprogram. Vidare finns det kriterier som behöver uppfyllas innan beslut kan tas, till exempel yttrande från Polismyndigheten och genomfört och godkänt kunskapsprov.

Det är möjligt för kommunerna att ta ut en avgift i samband med ansökningsförfarandet vilket är fastställt i Knivsta kommuns taxa.

Villkor för 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 utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av lokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte var 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

- Villkor om förordnade ordningsvakter efter vissa klockslag kan meddelas.
- Villkor om olika utrymningstider för servering i olika lokaler eller utrymmen på ett serveringsställe (exempelvis för uteservering) kan meddelas beroende av typ av evenemang.
- Villkor om olika serveringstider kan meddelas beroende av typ av evenemang.
- Villkor om begränsning, att endast tillåta bordsservering, kan meddelas vid permanent serveringstillstånd eller vid vissa evenemang.

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 enskild tidsperiod eller ett enskild tillfälle (tillfälligt serveringstillstånd).

Riktlinjer

- Tillfällig servering förutsätter alltså att det inte är fråga om en regelbundet återkommande verksamhet.
- Gällande ett stadigvarande tillstånd eller tillfälligt tillstånd till slutna sällskap:
- Sökanden ska ha dispositionsrätt till den lokal som avses.
 - Meddelat beslut om serveringstillstånd kan inte ändras utan att ny avgift erläggs.
 - Huvudreglerna för vad som kännetecknar ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med ett gemensamt intresse, företag förening eller andra ammanhang. Det gemensamma intresset ska avse något utöver den tillställning där alkoholdrycker serveras.

Folköl

Rättsregel

Enligt 5 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 8 § alkohollagen får försäljning/och eller servering av folköl ske, med inskränkningar som föreskrivs i denna lag, om verksamheten bedrivs i sådana lokaler eller andra utrymmen i byggnader eller transportmedel som är godkänd av annan lagstiftning eller som är avsedda för stadigvarande verksamhet med livsmedel och där mat serveras samtidigt.

Folköl får serveras av den som innehar serveringstillstånd.

Den som avser att bedriva försäljning och/eller servering av folköl ska anmäla verksamheten hos den kommun där verksamheten ska ske. Försäljning och/eller servering får inte påbörjas innan anmälan har gjorts. Den som bedriver detaljhandel med folköl eller är anmälningsskyldig ska utöva särskild kontroll (egenkontroll) över försäljning och/eller servering. Försäljning av folköl får ske i lokal som är avsedd för stadigvarande försäljning av livsmedel och där det också säljs mat.

Riktlinjer

- Vid försäljning av folköl krävs att mat serveras eller att matvaror försäljs. Med matvaror avses varor ur det vanliga matvarusortimentet till exempel mejeriprodukter, charkvaror, torra varor, grönsaker och frukt samt ett brett urval konserver och djupfrysta matvaror.
- Som matvaror räknas också pizzor, piroger, smörgåsar och portioner av hämtmat. Däremot anses inte livsmedel inom det så kallade kiosksortimentet vara matvaror. Det gäller glass, konfektyrer, snacks, lättdrycker, kaffe, te, kakao, frukt samt produkter av frukt, honung, kex och liknande.
- Den som säljer eller serverar folköl ska ha ett egenkontrollprogram som personalen kontinuerligt får kunskap om.
- Tillsyn av anmäld folkölsförsäljning sker regelbundet och kan även ske tillsammans med annan myndighet.