

Härryda kommuns riktlinjer för alkoholserving

Innehållsförteckning

Inledning	3
1.1 <i>Bakgrund</i>	3
Härryda kommuns riktlinjer för serveringstillstånd	3
2.1 <i>Riktlinjer vid ansökan</i>	4
2.1.1 <i>Ansöknings- och tillsynsavgifter</i>	4
2.1.2 <i>Handläggningstider</i>	4
2.1.3 <i>Kunskapsprov</i>	5
2.1.4 <i>Remissyttrande</i>	5
2.1.5 <i>Villkor</i>	6
2.1.6 <i>Serveringstider</i>	6
2.1.7 <i>Olägenheter</i>	6
2.1.8 <i>Ordning och nykterhet</i>	7
2.1.9 <i>Kökskrav och matutbud</i>	7
2.1.10 <i>Uteserveringar</i>	7
2.1.11 <i>Gemensamt serveringsutrymme</i>	7
2.1.12 <i>Tillfälligt utökade serveringstider</i>	8
2.1.13 <i>Pausservering</i>	8
2.1.14 <i>Serveringstillstånd för cateringföretag</i>	8
2.1.14.1 <i>Serveringstillstånd för provsmakning</i>	8
2.1.15 <i>Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap</i>	8
2.1.15.1 <i>Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten</i>	8
2.1.15.2 <i>Tillfälliga tillstånd till slutet sällskap</i>	9
2.1.16 <i>Ändrade ägarförhållanden</i>	9
2.1.17 <i>Ansvarsfull alkoholservering</i>	9
2.1.18 <i>Krögarträffar</i>	9

2.2 Riktlinjer vid tillsyn	10
2.2.1 <i>Förebyggande tillsyn</i>	10
2.2.2 <i>Inre tillsyn</i>	10
2.2.3 <i>Yttre tillsyn</i>	10

1. Inledning

Alkohollagen är en social skyddslag och har till främsta syfte att begränsa alkoholens skadeverkningar. Alkoholpolitiska hänsyn har enligt lagen företräde framför företagsekonomiska och näringspolitiska. Lagen begränsar tillgängligheten av alkoholservering genom att endast sådana serveringsställen som uppfyller de högt ställda kraven i lagstiftningen kan komma ifråga för serveringstillstånd.

I samband med att den nya alkohollagen infördes 2011 ställdes kravet på att kommunerna ska ha riktlinjer för vad som gäller för serveringstillstånd inom den egna kommunen. För att kommunernas riktlinjer ska ha samma inriktning tog Statens folkhälsoinstitut 2013 fram en modell för hur riktlinjerna för serverings- och provsmakningstillstånd ska utformas. Modellen reviderades av Folkhälsomyndigheten 2014.

1.1 Bakgrund

Enligt alkohollag (2010:1622) och anslutande föreskrifter i alkoholförordningen (2010:1636) ska kommunerna ha tydliga och väl genomarbetade riktlinjer för alkoholservering. Syftet med riktlinjerna är att de ska spegla kommunens nuvarande uppfattning och ambitionsnivå och skapa förutsägbarhet för om en etablering som planeras kan ges tillstånd och bidra till likabehandling av tillståndsansökningar inom kommunen för ansökningar om serveringstillstånd. Riktlinjerna bör vara politiskt förankrade och beslutade av kommunledningen. Genom riktlinjerna kan kommunen informera allmänheten om den lokala anpassningen till alkohollagen. Riktlinjerna ska utgå ifrån alkohollagens regler vilka i vissa fall ger ett utrymme för kommunen att utveckla sin egen alkoholpolitik. De får dock inte avvika från alkohollagen eller vara så långtgående att de får karaktär av normgivning. Riktlinjerna revideras regelbundet, förslagsvis vid varje ny mandatperiod.

2. Härryda kommuns riktlinjer rör serveringstillstånd

Riktlinjer för serveringstillstånd ingår i Härryda kommuns verksamhetsmål för alkohol, narkotika, dopning, tobak och spel (ANDTS). Som tillägg till riktlinjerna för serveringstillstånd finns en tillsynsplan.

Information om kommunens riktlinjer för serveringstillstånd publiceras på Härryda kommuns hemsida. De kan också rekvideras från sektorn för socialtjänst. Syftet med riktlinjerna är att ge tillståndshavare och de som avser ansöka om serveringstillstånd, bättre förståelse för hur kommunen tolkar och tillämpar alkohollagen och dess föreskrifter. Informationen ska också syfta till att ge tillståndshavarna möjlighet att följa kommunens riktlinjer för serveringstillstånd.

Sektorn för socialtjänst, tillstånd/tillsyn handlägger ärenden som rör alkoholtillstånd och tillsyn av dessa. Sektorn vill bidra till att restaurangerna i kommunen ska bedrivas under seriösa och ordningsamma förhållanden där alkoholdrycker serveras under ansvarsfulla former.

Härryda kommun ska beakta barnperspektivet vars riktlinjer inriktar sig mot serveringstidernas inverkan på våld i offentlig miljö, serveringsställets belägenhet och målgrupp, ungdomars och unga vuxnas tillgång till alkohol samt på folkhälsan i kommunen. Alla arrangemang som riktas mot barn och ungdomar inom kommunen skall vara alkohol- och drogfria.

Servering av alkohol är, enligt "Regler för uthyrning av kommunens lokaler" fastställd av Kommunfullmäktige § 177/2007, inte tillåtet i kommunens lokaler vid uthyrning. Som kommunens lokaler räknas samlings-salar, fritidslokaler, kulturlokaler, matsalar, klassrum, facksalar i skolor och liknande lokaler. Dock kan det i kulturhuset – vid vuxenarrangemang - vara möjligt att servera och förtära alkoholhaltiga drycker.

2.1 Riktlinjer vid ansökan

Ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav i 8 kap 12 §. Här anges att serveringstillstånd endast får meddelas den som med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden anses lämplig att utöva verksamheten. Det är ingen generell rättighet att få serveringstillstånd utan det är kommunens bedömning utifrån alkohollagstiftningen som ligger till grund för ett sådant beslut. Kommunen överväger i sin bedömning om serveringen kan medföra olägenheter i fråga om ordning, nykterhet och människors hälsa.

Serveringstillstånd i idrottsanläggningar bedöms med största restriktivitet. Främsta anledningen till detta är att barn och unga som vistas i lokalerna inte skall behöva komma i kontakt med alkohol samt att hålla idrottsevenemang av olika slag fria från alkohol.

2.1.1 Ansöknings- och tillsynsavgifter

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för kostnader i samband med ansökan, handläggning och tillsyn av den som har provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Information om kommunens tillsynsavgifter går att hämta på Härryda kommuns hemsida www.harryda.se eller beställa hos socialtjänstens administration, tillstånd/tillsyn. De finns också att hämta via kommunens e-tjänst vid ansökan om serveringstillstånd. Avgifterna baseras på en grundavgift beroende på restaurangens öppettider och restaurangens omsättning under året vilken baseras på den årliga restaurangrapporten. Avgiften regleras årligen efter innevarande prisbasbelopp. Avgiften täcker kommunens kostnader för den årliga tillsynen som genomförs på restaurangerna. Ansökningsavgiften täcker kostnader som uppstår i samband med ansökan och tillsynsavgift första året. Tillsynsavgift tillkommer därefter årligen och täcker kommunens kostnader som uppkommer i samband med tillsynen.

2.1.2 Handläggningstider

För att kommunen ska kunna fatta ett beslut i ett ärende måste de handlingar som begärts komma in till handläggaren. Vilka handlingar som skall bifogas finns att läsa på Härryda kommuns hemsida, www.harryda.se. Det är den sökande som ska visa att hen uppfyller alkohollagens högt ställda krav på lämplighet. Dessa krav gäller både bolaget och de personer som bedriver verksamheten. Att sökande har kunskap som uppfyller alkohollagens krav ska den sökande också kunna uppvisa.

Beslut i ett ärende om stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten eller slutet sällskap samt tillfälligt tillstånd till allmänheten ska enligt 5 § alkoholförordningen lämnas inom fyra månader. Handläggningstiden räknas från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen och efter det att avgiften för ansökan har inkommit. Detta gäller även beslut om utökad serveringstid efter kl. 01.00 alternativt före kl. 11.00. Ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap handläggs inom tre veckor från det att fullständig ansökan och ansökningsavgiften har inkommit.

Ett cateringföretag som har stadigvarande serveringstillstånd för slutna sällskap ska vid varje tillfälle anmäla den lokal där servering äger rum till kommunen som därefter ska ge sitt godkännande. Anmälan ska göras senast två veckor innan serveringen ska ske. Godkännande från räddningstjänsten av aktuell lokal ska bifogas anmälan innan godkännande kan lämnas. Godkännande behövs inte för privat lokal, anmälan skall dock göras för varje tillfälle.

De arrangörer som har stadigvarande serveringstillstånd för allmänheten har rätt att anordna provsmakning under förutsättning att tillståndet omfattar de drycker som provsmakningen avser samt

den lokal där provsmakningen ska äga rum. Tillståndshavaren ska två veckor innan arrangemanget äger rum göra en anmälan till kommunen.

Den som har tillstånd att servera spritdryck har efter anmälan till kommunen rätt att krydda spritdryck för servering som snaps i den egna verksamheten. Anmälan ska göras till kommunen innan servering sker.

Om det är nödvändigt på grund av ärendets komplexitet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Den sökande informeras då om skälen för att handläggningstiden förlängs innan den ursprungliga tidsfristen har gått ut.

2.1.3 Kunskapsprov

Den som söker tillstånd att servera alkoholhaltiga drycker eller dess företrädare ska genom att avlägga prov, s.k. kunskapsprov visa att hen har kunskap om alkohollagen och de föreskrifter som krävs för att utöva serveringsverksamhet. Kunskapsprovet innehåller frågor omfattande fyra områden. Områdena är alkoholpolitik, bestämmelser om servering, bestämmelser om tillsyn och bestämmelser om mat och utrustning. Provet omfattar mellan 28 och 60 frågor beroende på vilken typ av tillstånd ansökan avser. För godkänt resultat måste sökanden uppnå minst 75 procent rätta svar inom varje område som ingår i provet. Sökanden ges möjlighet till två omprov. Ett kunskapsprov får avläggas muntligen om sökanden inte behärskar något av de språk som proven tillhandahålls på, kan styrka påtagliga läs- eller skrivsvårigheter eller om det i övrigt finns särskilda skäl. Om tolk ska anlitas skall denne vara auktoriserad tolk från godkänd tolkcentral.

Undantagna från skyldigheten att avlägga prov är de som redan har serveringstillstånd som minst motsvarar den aktuella ansökan och vars kunskaper det inte finns skäl att ifrågasätta. Undantagna är även de som har serveringstillstånd i annan kommun som minst motsvarar den aktuella ansökan och som kan dokumentera flera års erfarenhet. För ansökan om serveringstillstånd för slutet sällskap vid ett enstaka tillfälle behöver prov inte avläggas.

2.1.4 Remissyttrande

En ansökan om stadigvarande serveringstillstånd får inte bifallas utan att yttrande från skatteverket, kronofogdemyndigheten, polismyndigheten och räddningstjänst inhämtats. För detta ändamål skickas remisser till berörda myndigheter. Till polismyndigheten begärs uppgifter in om den sökandes vandel, sökt serveringstid och restaurangens placering avseende störningar.

I remissyttrande till skatteverket och kronofogdemyndigheten begärs uppgifter om den sökandes ekonomiska förhållanden. Skatteverket yttrar sig om restföringar, betalningsuppsättningar, beslut om kontrolluppgifter, inkomst av kapital, över och underskott av näringsverksamhet, inkomst av tjänst, huruvida företrädare för bolaget deklarerat eller inte samt förekomst av F-skattesedel. Kronofogden uttalar sig om huruvida sökanden eller det bolag denne företräder har skulder eller inte samt om det finns några exekutiva åtgärder i allmänna mål eller eventuella tidigare konkurser.

Från polismyndigheten inhämtas uppgifter om det finns hinder av ordningskaraktär eller trafikstörningar för den sökta verksamheten eller om det finns brister i sökandes personliga vandel. Polismyndigheten gör också en bedömning huruvida serveringstiderna är lämpliga utifrån närboendestörningar.

Från räddningstjänst inhämtas uppgifter om lokalerna är lämpliga ur brandsäkerhetssynpunkt. Detta gäller både för serveringstillstånd till allmänheten som för lokaler för stadigvarande servering till slutna sällskap. Enligt alkohollagen 8 kap 15 § ska serveringsstället vara utrustat med ett i förhållande till lokalens storlek lämpligt antal sittplatser för matsservering. Finns drinkbar får denna endast uppta

en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i närheten av matserveringen. Räddningstjänsten gör en bedömning av antalet personer som får vistas i lokalen och antal sittplatser vid bord. För detta ändamål krävs skalenliga ritningar.

För att kunna göra en fullgod bedömning av ansökan skickas till kommunens bygglovsenhet en förfrågan om lokalerna är godkända för servering av mat och om eventuella risker för att människor kan bli störda av verksamheten avseende höga ljud, lukter och andra liknande faktorer. En förfrågan ställs om verksamheten har bygglov för lokalen och om tillstånd finns för eventuell uteservering.

Yttrande från polismyndigheten och räddningstjänsten har stor inverkan på om serveringstillstånd beviljas.

2.1.5 Villkor

Vid beslut om serveringstillstånd eller vid utökning av befintligt tillstånd kan kommunen meddela villkor för att motverka skadeverkningar av alkoholpolitisk art.

2.1.6 Serveringstider

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. Sociala hänsyn ska gå före affärsmässiga och konkurrensmässiga hänsyn. Att en konkurrerande restaurang redan har fått längre serveringstid behöver därför inte motivera bifall till en annan ansökan. Vid ansökan prövas enligt 8 kap 17 § alkohollagen en restaurangs serveringstid så till vida att man beaktar om serveringstiden kan medföra olägenheter i fråga eller om den kan innebära särskild risk för människors hälsa. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet står i förgrunden.

Serveringstiderna begränsas enligt 8 kap 19 § till de i alkohollagen angivna tiderna mellan kl. 11.00 och kl. 01.00 för serveringslokalen. Serveringstider utöver denna tid ska bedömas restriktivt och meddelas endast under särskilda förhållanden. Polisens yttrande har stor betydelse då serveringstiderna skall avgöras. Inte minst gäller detta vid prövning av serveringstid utanför den så kallade normaltiden. Även miljöförvaltningens synpunkter är av stor vikt vid dessa avgöranden framförallt då det finns risk för störningar i omgivningen.

Serveringstider kan beslutas olika beroende på vilka omgivningar restaurangen befinner sig i. Restauranger i närhet till skolor eller platser där ungdomar samlas ska bedömas restriktivt. Exempel på sådana omgivningar kan vara idrottsplatser eller olika evenemang eller festivaler som vänder sig mot en ungdomlig publik.

2.1.7 Olägenheter

Enligt alkohollagen 8 kap 17 § får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Kommunen kan neka serveringstillstånd med hänsyn till t.ex. ungdomar om restaurangen ligger i närheten av en skola eller är belägen i ett bostadsområde med risk för störningar för de boende. Serveringstillstånd för restauranger i orter med hög restaurangtäthet kan begränsas av kommunen om det anses kunna påverka att ordning och nykterhet upprätthålls. Kommunen har då möjlighet att förhindra att nya serveringstillstånd i området beviljas.

2.1.8 Ordning och nykterhet

Personal ska enligt 3 kap 5 § och 8 kap 20 § alkohollagen, se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Serveringen av alkoholdrycker ska vara ansvarsfull och präglas av måttfullhet. Återhållsamhet vid servering ska råda så att skadeverkningar av alkohol förhindras samt att kravet på ordning och nykterhet upprätthålls såväl på serveringsstället som i dess direkta närhet. Även övrig oordning som inte är direkt orsakad av alkoholförtäring ska undvikas.

Försäljning och servering av större mängder alkohol till en person eller en grupp ska begränsas. Det är t.ex. inte tillåtet att servera av hela flaskor med spritdrycker, hinkar med öl eller s.k. shotsbrickor. Servering av spritdrycker har kommunen som mål att begränsa. Hänsyn tas här bland annat till den målgrupp restaurangen vänder sig till, var restaurangen är belägen, lokalens utformning m.m. Är lokalens utformning sådan att den är svår att överblicka, ska endast bordsservering tillåtas.

2.1.9 Kökskrav och matutbud

I bestämmelsen i 8 kap 15 § alkohollagen om vilka krav som ställs på serveringsstället finns det reglerat vad som gäller för kök och matutbud på restaurang. Det ställs olika krav på olika typer av tillstånd. Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten medges endast till de serveringsställen som har eget kök i anslutning till serveringslokalen och tillhandahåller ett fullgott matutbud med möjlighet att erbjuda förrätt, efterrätt och fler än två huvudrätter. Detta matutbud ska kunna serveras fram till kl. 23.00. Efter kl. 23.00 kan matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. Matsservering är ett grundläggande krav för att erhålla och behålla ett serveringstillstånd. Att enbart tillhandahålla prefabricerad mat anses inte som fullgott. För slutna sällskap finns inget kökskrav men det ska kunna gå att få någon form av tillredd mat.

För att serveringstillstånd ska medges krävs att serveringslokalen är till hälften möblerad med bord och stolar. Detsamma gäller för uteserveringen.

2.1.10 Uteserveringar

Enligt 8 kap 14 § första stycket alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme, detta gäller även för uteservering. Alkoholserving på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler gäller som för serveringstillstånd i serveringslokalen. Kommunen kan vid tillståndsgivning besluta om kortare serveringstider på en uteservering än vad som gäller inomhus. Kommunen har även möjlighet att villkora tider för då uteserveringen ska vara utrymd då verksamheten inte får störa omgivningen, t.ex. boende i närheten av restaurangen. I ordningslagen finns grundläggande regler för uteserveringar och det krävs polismyndighetens tillstånd för att bedriva uteservering. Tillstånd söks årligen via kommunens trafikverksamhet.

Uteserveringen ska avgränsas på ett tryggsätt, ha ett godkännande från markägaren, tillstånd från polismyndigheten vid användande av offentlig plats samt bygglov där det krävs. Det finns i plan- och bygglagen särskilda krav på tillgänglighet som skall följas. Kontakta bygglovsenheten för ytterligare information. Tänk på att uteservering som har väggar och tak omfattas av rökförbudet.

I Härryda kommun är uteservering tillåten under perioden 1 april till och med 31 oktober.

2.1.11 Gemensamt serveringsutrymme

18 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 tillståndet om behov finns.

2.1.12 Tillfälligt utökade serveringstider

Den tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet och som i vissa fall önskar en tillfälligt utökad serveringstid kan ansöka om sådan. Ansökan får inte vara regelbundet återkommande. Varje ansökan omfattar ett tillfälle och sker ansökan fler än tio gånger per år bör ansökan om stadigvarande utökning av serveringstiden lämnas in för prövning. Remiss skickas vid dessa tillfällen alltid till polismyndigheten och kommunens miljöenhet.

2.1.13 Pausservering

Tillstånd får meddelas utan att kravet på lagad mat ska tillhandahållas. Servering får dock endast ske under pauser i föreställningen i foajé till teater eller konsertlokal. Endast arrangemang som vänder sig till en publik över 20 år erhåller tillstånd. Ungdomsarrangemang beviljas inte serveringstillstånd. Detsamma gäller om det samtidigt finns ungdomsarrangemang i anslutning till de lokaler för vilka man söker serveringstillstånd. Vid pausservering medges endast serveringstillstånd för öl, vin samt andra jästa alkoholdrycker.

2.1.14 Serveringstillstånd för cateringföretag

Ett cateringbolag kan ansöka om stadigvarande serveringstillstånd för catering. Ansökningsförfarandet är det samma som vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd. Efter meddelat tillstånd skall bolaget anmäla varje serveringstillfälle till kommunen som skall godkänna lokalen. Lokalen ska uppfylla räddningstjänstens krav på brandsäkerhet.

2.1.14.1 Serveringstillstånd för provsmakning

Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården och som har ett stadigvarande serveringstillstånd har 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. Provsmaeningen får bara gälla de egenproducerade dryckerna. Lokalen för provsmakningen ska ligga i anslutning till tillverkningsstället.

2.1.15 Tillfälliga tillstånd till allmänheten och slutna sällskap

Enligt 8 kap 2 § kan ett serveringstillstånd meddelas för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller enstaka tillfälle. Tillfälligt tillstånd förutsätter att det inte är fråga om en regelbundet återkommande verksamhet.

Enligt 8 kap 15 § får tillfälligt serveringstillstånd för allmänhet och slutet sällskap beviljas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat. Serveringsstället behöver därmed inte ha ett eget kök för att få servera alkohol.

2.1.15.1 Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Alkoholservering ska alltid ingå i ett seriöst sammanhang. Sökanden ska vara personligt och ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår av 8 kap 12 § alkohollagen. Detta krav omfattar även festivalarrangör om sådan finns då denne har stort inflytande över hur festivalen bedrivs. Stor återhållsamhet ska gälla vid ansökan om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang. Inga serveringstillstånd vid arrangemang som riktar sig till ungdomar kommer att beviljas. Servering av spritdrycker medges inte vid tillfälliga serveringstillstånd. Serveringstillstånd till allmänheten beviljas som längst till kl. 01.00. De personer som ansvarar för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften.

För att ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten ska kunna behandlas ska markupplåtelse ha beviljats samt rätt att disponera markytan/lokalen. Miljö- och hälsoskydds krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda. Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas. Serveringen ska bedrivas inom en avgränsad serveringsyta med tillfredsställande antal sittplatser och tydliga avgränsningar. För att bedömning av dessa förhållanden ska kunna göras måste en skalenlig ritning över markytan/lokalen medfölja ansökan. Arrangören måste garantera att betryggande tillsyn över serveringen sker.

Tillfälliga tillstånd medges högst för tio dagar per år. Då ansökningsprocessen kräver remisser till polismyndigheten, räddningstjänsten och skatteverket krävs att ansökan kommer in senast 3 månader innan evenemanget ska äga rum.

2.1.15.2 Tillfälliga tillstånd till slutet sällskap

Ett slutet sällskap består av en begränsad krets personer med någon form av gemensamt intresse där personerna som ska delta är kända i förväg. Biljetter kan alltså inte köpas i entrén.

Servering till slutna sällskap får heller inte betraktas som offentlig tillställning enligt ordningslagen.

2.1.16 Ändrade ägarförhållanden

Betydande förändring av ägarförhållandena ska anmälas. Anmälan ska göras i förväg eller om det förhållande som föranlett anmälningsskyldigheten inte har kunnat förutses, utan dröjsmål. Betydande förändring kan vara att en enskild person blir majoritetsägare eller övergår från att vara majoritetsägare till att bli minoritetsägare. Det anses också vara en betydande förändring när en nytillkommen ägare får ett väsentligt inflytande över rörelsen. Detsamma gäller när en ägare ökar sin andel och får ett väsentligt inflytande över rörelsen. Vid ägarbyte kvarstår tillståndet under fyra månader till dess en ny utredning genomförts.

Vid ändrad företagsform t ex övergång från enskild firma till aktiebolag är det inte tillräckligt med anmälan. Då krävs en ny ansökan.

2.1.17 Ansvarsfull alkoholserving

Utbildningen Ansvarsfull alkoholserving vänder sig främst till restaurangägare och dess personal i Härryda kommun. Utbildningen bygger på en metod som Folkhälsomyndigheten sanktionerat. Syftet med utbildningen är att minska våldsbrott och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger. Metoden bygger på att utbilda krögare, serveringspersonal m.fl. i ansvarsfull alkoholserving så att restaurangerna inte serverar alkohol till märkbart berusade eller underåriga gäster. Metoden ska också öka serveringspersonalens förmåga att se risksituationer och att genom konflikthantering kunna ingripa på ett relevant sätt. Den ska också ge restaurangerna verktyg att utarbeta egna riktlinjer för alkoholanteringen. I den utbildningen som Härryda kommun erbjuder ingår även narkotikainformation. Utbildningen erbjuds en gång per år.

2.1.18 Krögarträffar

Sektorn för socialtjänst har som ambition att en gång om året erbjuda krögare träffar för information och samverkan kring frågor som rör serveringstillstånd. Vid dessa träffar inbjuds sektorer inom kommunen som kan ha kontakt med tillståndshavare samt andra myndigheter.

2.2 Riktlinjer vid tillsyn

I alkohollagens 9 kap anges de regler som finns för kommunens och polismyndighetens tillsyn av serveringstillstånd. Kommunens tillsyn frångår inte ansvariga på och utanför serveringsstället dess ansvar för kontinuerlig tillsyn över ordning- och nykterhet på serveringsstället vilket framgår av alkohollagen 8 kap 20 §. Härryda kommun tillämpar tre olika former av tillsyn. Dessa är förebyggande, inre och yttre tillsyn.

2.2.1 Förebyggande tillsyn

Den förebyggande tillsynen sker genom information och utbildning till krögare och restaurangpersonal. I denna form av tillsyn ingår utbildningen Ansvarsfull alkoholservice som årligen skall erbjudas tillståndshavarna. I den förebyggande tillsynen arbetar kommunen med att sprida kunskaper om hur alkohollagen ska omsättas i det praktiska arbetet på serveringsstället. Tillståndshavarna inbjuds till informations- och diskussionsträffar, Krögarträffar, där sektorn för socialtjänst, tillstånd/tillsyn, i samverkan med kommunens övriga sektorer och andra berörda myndigheter medverkar. För föreningar som ansöker om serveringstillstånd för slutna sällskap omfattar den förebyggande tillsynen muntlig och skriftlig information om vilka regler som gäller för slutna sällskap. Kommunen agerar inte konsultativt eller ger förhandsbesked om hur en tillståndshavare ska agera i specifika ärenden.

2.2.2 Inre tillsyn

Inre tillsyn innebär att kommunen arbetar med att granska om den som har serverings- eller provsmakningstillstånd fortfarande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Granskningen sker med hjälp av andra myndigheter som polismyndigheten, skatteverket och kronofogden. Den inre tillsynen är administrativ och sker med stöd av remisser och underrättelser mellan myndigheterna.

2.2.3 Yttre tillsyn

Yttre tillsyn är då kommunen besöker serveringsstället under pågående verksamhet för att kontrollera att verksamheten bedrivs i enlighet med lagen. Tillsynen kan göras av särskilt utvalda inspektörer eller av tillstånd-/tillsynshandläggare. Tillsyn kan även ske genom så kallad samordnad tillsyn, alltså att kommunen tillsammans med myndigheter som polismyndigheten, skatteverket och räddningstjänsten gör en gemensam tillsyn på serveringsstället.

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 dokumenteras och avslutas. De uppgifter som har framkommit med anledning av tillsynen kommuniceras med tillståndshavaren.