

Serveringstillstånd



Innehåll

Inledning	3
Servering av alkohol.....	4
Serveringsansvarig personal	5
Förändringar i ägande eller verksamheten.....	6
Marknadsföring	7
Tänk även på.....	8
Utbildning i ansvarsfull alkoholserving.....	9
Tillsyn	10
Sanktioner	11
Restaurangrapport	12
Tillsynsavgift.....	12

Inledning

Detta informationsmaterial vänder sig till dig som har serveringstillstånd i Täby, Vaxholm, Norrtälje, Vallentuna eller Lidingö.

Tillståndsenheten har sammanställt ett antal viktiga bestämmelser från alkoholagen och annan information som vi hoppas ska underlätta för dig som tillståndshavare att följa lagar och regler som gäller vid serverings av alkohol.

Vi som arbetar på Tillståndsenheten är:

Martin Rodell	Gruppledare
Majvor Schultz Fredholm	Alkoholhandläggare
Sylvana Wiström	Alkoholhandläggare
Anna de Wall	Alkoholhandläggare
Margareta Lindahl	Alkoholhandläggare
Gruppnummer:	08-578 663 40
Mailadress:	miljokontoret@srmh.se

Servering av alkohol

Att alkoholservering sker på ett ansvarfullt sätt är en förutsättning för att serveringstillstånd ska kunna medges och behållas.

- Ett tillstånd att servera alkohol innebär alltid ett krav på att lagad eller på annat sätt tillredd mat ska serveras (8 kap. 15 §).
- Gästen ska erbjudas ett varierat utbud av mat (förrätter, huvudrätter och efterrätter) under hela serveringstiden (8 kap. 15 §).
- Efter klockan 23.00 räcker det med ett enklare utbud av rätter (8 kap. 15 §).
- Vid servering av alkoholdrycker ska det alltid finnas alkoholfria drycker i tillfredsställande urval och omfattning. Det är därför lämpligt att erbjuda alkoholfria alternativ till både rött och vitt vin samt öl (8 kap. 22 §).
- Gäster får inte uppmanas att köpa alkoholdrycker (8 kap. 21 §).
- Alkohol får inte tas med från serveringsstället, vare sig av gäster eller personal (8 kap. 23 §).
- Personer under 18 år får inte serveras alkohol, inte heller i målsmans sällskap (3 kap. 7 §).
- Märkbart påverkade personer får inte serveras alkohol och ska avvisas från lokalen (3 kap 8 §).

Serveringsansvarig personal

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden.

Den som utses som serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Tillståndsenheten gör inte någon lämplighetsprövning av dessa personer, utan det är du som tillståndshavare som ansvarar för att personerna är lämpliga för uppgiften.

Det är du som tillståndshavare som ska anmäla den/de personer som du utser till serveringsansvariga till kommunen. Det är viktigt att du kontinuerligt uppdaterar dessa uppgifterna så att de alltid är aktuella.

Det är viktigt att du informerar den personal du utser till serveringsansvariga om vilket ansvar det innebär.

Alla som jobbar med servering har ett eget ansvar för att servering sker på ett ansvarsfullt sätt, men som serveringsansvarig har man ett övergripande ansvar.

Det är därför lämpligt att all personal som utses till serveringsansvarig erbjuds utbildning i "Ansvarfull alkoholserving".

Den som är serveringsansvarig ska:

- vara minst 20 år
- ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen
- befinna sig på serveringsstället under hela serveringstiden
- kunna överblicka hela serveringen, gäller även uteservering
- säkerställa att den som serveras har fyllt 18 år
- se till att ingen inte blir överserverad
- om någon är märkbart påverkad ska personen nekas servering och avvisas från serveringsstället

Förändringar i ägande eller verksamheten

Förändringar i verksamhet, lokal eller ägande måste enligt alkohollagen anmälas till Tillståndsenheten.

Exempel på händelser som är anmälningspliktiga:

- ändring av styrelse, VD, firmatecknare, aktieägare eller restaurangchef
- ändring av verksamhetens inriktning eller omfattning
- ombyggnad inom befintliga lokaler
- namn- eller adressändring
- restaurangens kontaktuppgifter
- om verksamheten läggs ner eller om avbrott sker i denna

Observera att anmälan ska göras i förväg, eller om förändringen inte har kunnat förutses, så fort som möjligt.

Marknadsföring

Marknadsföring av alkoholdrycker får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol.

Vid prissättning av alkoholdrycker bör du lägga till minst 25 % på inköpspriset.

Om ni vill marknadsföra ett kombinationserbudande med mat och dryck måste erbjudandet även inkludera alkoholfri dryck. Det alkoholfria alternativet måste ha ett lägre pris.

Det är inte tillåtet att rabattera alkoholdrycker med till exempel erbjudanden som "köp två betala för en " eller någon annan form av mängrabatt.

Vill du sälja alkoholdrycker till ett lägre pris än det ordinarie kan du erbjuda "happy hour" eller "after work", men då ska erbjudandet även gälla alkoholfri dryck och minst några maträtter.

I marknadsföringen är det viktigt att alkoholfria alternativ också får ett utrymme på till exempel bartavlor och i dryckesmenyer.



Tänk även på...

att alltid begära legitimation om du är osäker på gästens ålder, vi rekommenderar att ålderskontroll görs om du tror att gästen är under 25 år

att du aldrig får bjuda på alkohol. Det går därför inte att kompensera gästen med någon form av alkohol. Däremot går det givetvis bra att bjuda på kaffe eller dessert

att en gäst som är märkbart påverkad inte får serveras alkohol och bör avvisas från serveringsstället

att det är bra om ni utformar en egen policy för att säkerställa att all personal vet vad som gäller på serveringsstället

att ha koll på vad som gäller avseende brandskyddet i lokalen för gästernas och er egen säkerhet

att all försäljning ska registreras i kassaregistret och att alltid erbjuda kunden ett kvitto

att personalliggaren alltid är korrekt ifylld

Utbildning i ansvarsfull alkoholserving

För att garantera gäster och personal en attraktivare och säkrare restaurangmiljö erbjuder Tillståndsenheten en två-dagars utbildning i Ansvarsfull alkoholserving vid två tillfällen per år.

Utbildningen vänder sig både till dig som tillståndshavare och till din personal.

Kostnaden för denna utbildning är i nuläget 1 000 kr/person. I avgiften ingår kaffe och lunch, kursmaterial och diplom.

Utbildningen innehåller bland annat:

- Alkohollagen
- Alkoholens medicinska effekter
- Polisens arbete på krogen
- Konflikthantering
- Skriftligt test

Tillsyn

Tillståndsenheten har tillsynsansvar för restauranger med serveringstillstånd. Tillsyn kan utföras enbart av tillståndsenheten eller av tillståndsenheten i samverkan med andra myndigheter.

Förebyggande tillsyn

I samverkan med restaurangbranschen arbetar vi för att skapa goda restaurang- och boendemiljöer. Exempel på förebyggande arbete är utbildningar (AAS) och informationsbrev.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen syftar till att se till att en tillståndshavare fortfarande uppfyller alkohollagens krav på lämplighet. Detta sker bland annat genom att vi årligen skickar remisser till Skatteverket och Polismyndigheten samt att vi gör kontroller i olika register.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen innebär att vi gör ett oanmält besök på ert serveringsställe. Besöken kan även göras tillsammans med andra myndigheter.

Tillståndsenheten har rätt att få tillträde till samtliga lokaler på serveringsstället vid tillsynen. Den som ansvarar för verksamheten ska hjälpa till att ta fram och visa de uppgifter och handlingar som inspektörerna ber om.

Vi dokumenterar alltid inspektionen skriftligt och skickar en kopia till tillståndshavaren. All vår personal har tjänstekort med fotografi.

Vid ett besök kontrolleras vanligen:

- att** serveringsansvarig personal finns på plats
- att** det inte förekommer servering av alkohol till någon under 18 år
- att** det är ordning på serveringsstället
- att** det inte förekommer någon överservering
- att** det serveras ett tillräckligt utbud av mat
- att** det finns alkoholfria alternativ
- att** eventuella villkor är uppfyllda
- att** uteserveringen är väl avgränsad

Sanktioner

När en tillståndshavare inte följer alkohollagen kan kommunen besluta om någon typ av sanktion. En sanktion är inte ett straff i vanlig mening, utan en administrativ åtgärd som först och främst är till för att få tillståndshavaren att följa gällande lagar och regler. De sanktioner som finns i alkohollagen är erinran, varning och återkallelse.

Erinran ges för mindre brister och kan ses som en tillsägelse om göra rätt i fortsättningen.

Varning ges om de bristerna har upprepats eller är av allvarigare slag.

Återkallelse innebär att bristerna är så allvarliga att serveringstillståndet dras in och alkoholförsäljningen måste upphöra.

Restaurangrapport

I slutet av varje år skickat Tillståndsenheten ut en restaurangrapport. Där fyller du i uppgifter om verksamhetens försäljning av mat och dryck.

Rapporten ska vara inkommen senast den 1 mars.

Uppgifterna rapporteras till Folkhälsomyndigheten och ligger till grund för den tillsynsavgift som kommunen tar ut.

Tillsynsavgift

Tillsynsavgiften debiteras en gång per år och består av två delar. En fast avgift, som i nuläget är 3 000 kr, och en rörlig del som baseras på föregående års omsättning av alkohol. Avgiften beslutas av kommunfullmäktige i respektive kommun.

Årlig tillsynsavgift, vid serveringstillstånd	
Rörlig del	
Avgifter efter omsättning av alkoholförsäljning,	
Omsättning (Kr)	Kostnad (Kr)
0-50 000	0
50 001-250 000	2 000
250 001-500 000	3 000
500 001-1 000 000	4 000
1 000 001-2 000 000	5 000
2 000 001-3 000 000	6 000
3 000 001-4 000 000	7 000
4 000 001-5 000 000	9 000
5 000 001-6 000 000	10 000
6 000 001-	11 000

E-tjänster

För att kunna bli webbkund och få tillgång till e-tjänsterna måste ditt/ert bolag ha ett stadigvarande serveringstillstånd i Täby, Vaxholm, Norrtälje, Vallentuna eller Lidingö.

De personer som är firmatecknare för bolaget läggs automatiskt upp som webbkunder. För att logga in använder ni e-legitimation. Som tillståndshavare kan du ge fullmakt till en eller flera personer som har behörighet att anmäla och ansöka om ändringar för ditt befintliga serveringstillstånd. Blankett för fullmakt finns att hämta på www.srmh.se.

Som webbkund har du tillgång till de e-tjänster som finns för serveringstillstånd och kommer att kunna ansöka om tillstånd, anmäla förändringar samt registrera/uppdatera anmälan om serveringsansvariga.

Du kan självklart även ansöka om ett nytt serveringstillstånd utan att vara webbkund.