



Serveringstillstånd i Ulricehamns kommun

Detta gäller för att få tillstånd att servera alkohol

För att få sälja och servera alkohol kan du behöva tillstånd enligt alkohollagen. Detta krav gäller oavsett om det är ett tillfälligt arrangemang, till exempel i samband med en konsert, eller om du behöver ett stadigvarande tillstånd för din restaurang.

Tillstånd krävs vid varje form av servering av alkohol mot ersättning samt när alkohol ingår i annan avgift som till exempel entréavgift. Det finns flera typer av serveringstillstånd. Du kan ansöka om tillfälligt tillstånd eller stadigvarande tillstånd, till allmänheten eller till slutet sällskap. Om du har ett stadigvarande serveringstillstånd kan du också ansöka om provsmakningstillstånd eller kryddning av spritdryck. Är du osäker kan du kontakta alkoholhandläggaren för mer information om vad som gäller för ditt arrangemang.

Ulricehamns kommun tar ut en avgift för att pröva ansökan enligt de taxor som gäller. Läs mer på ulricehamn.se/taxor

Vad krävs för att få tillstånd?

Lämplighet

För att få tillstånd till alkoholservering måste du uppfylla vissa krav på lämplighet. Om ansökan gäller ett företag eller förening görs dessutom en bedömning av de personer som har betydande inflytande i företaget/föreningen. Detta kan till exempel vara bolagets VD eller personer i styrelsen. För föreningar kan det vara styrelsemedlemmar eller de som på annat sätt är aktiva i ansökan.

Lämplighet kan vara att bolaget betalt sina skatter i tid och sköter sina ekonomiska åtaganden. Som person handlar det om ekonomisk skötsamhet men också annan skötsamhet i att inte begå lagöverträdelser. Se mer i avsnittet remissbehandling.

Kunskap i alkohol-lagstiftningen

Du som söker ska klara ett kunskapsprov som visar att du har kunskaper i alkohollagstiftningen. Kravet på godkänt kunskapsprov är en del av alkohollagen och provet måste genomföras med godkänt resultat för att verksamheten ska kunna få ett serveringstillstånd. Frågorna fördelas på fyra områden:

- alkoholpolitik
- bestämmelser om servering
- bestämmelser om tillsyn
- bestämmelser om mat och utrustning.

Beroende på vilken typ av tillstånd ni söker kan provet anpassas till fyra olika nivåer med fler eller färre frågor inom de olika områdena.

Det är Folkhälsomyndigheten som tillhandahåller proven medan kommunens alkoholhandläggare ansvarar för genomförandet. Den/de som ska genomföra provet kontaktar alkoholhandläggaren för att boka tid.

Matutbud

Beroende av det tillstånd som söks kan matutbudet variera, men i grunden är alkohollagen en skyddslagstiftning och det finns starka bevis på att matintag minskar alkoholens påverkan på kroppen.

Vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd ska det finnas ett kök, med restaurangstandard, i anslutning till serveringslokalen. Det ska erbjudas lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska också kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter inkluderande förrätt, huvudrätt och efterrätt. Maten ska vara av god kvalitet. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare maträtter.

För en ansökan om ett tillfälligt serveringstillstånd krävs att gästerna ska kunna erbjudas tillredd mat under tiden alkohol serveras.



Vad krävs för att få tillstånd?

Serveringslokal

Serveringslokalen eller serveringsytan ska ha ett lämpligt antal sittplatser för matservice. Hur många sittplatser det rör sig om beror på lokalens storlek. Serveringslokalen eller serveringsytan ska omfatta ett visst avgränsat utrymme och vara överblickbar, det vill säga att personalen ska tillsammans kunna hålla koll på hela ytan.

Serveringslokalen eller serveringsytan ska vara lämplig och godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt. Kontakta gärna räddningstjänsten, och kommunens byggenhet, i god tid om du planerar att göra en ombyggnad för att ändra din lokal. Vissa ändringar kan kräva bygglov eller att du gör en anmälan om ändring. Lokalen ska också ha en godkänd obligatorisk ventilationskontroll.

Om serveringslokalen eller serveringsytan ska ha en uteservice

kan det behövas bevis om markupplåtelse från fastighetsägaren, eventuellt bygglov och tillståndsbevis enligt ordningslagen.

Ekonomiska förhållanden

Vid nyansökan eller ändringar av ägare i bolag är det viktigt att kunna redogöra för finansieringsplan och de transaktioner som gjorts då det behöver framgå varifrån kapitalet kommer.

Om företaget är nystartat är det också viktigt med budget och en likviditetsbudget för att visa hur företaget klarar sin finansiering.

Om företaget fått så kallade "bryggerilån" och andra avtal med leverantörer ska dessa redovisas så att påverkan från dessa aktörer kan uteslutas.



Vad krävs för att få tillstånd?

Remissbehandling

Alkoholhandläggaren har en skyldighet att göra en grundlig utredning av den sökandes (bolag, föreningar och personer med inflytande i) ekonomiska och personliga skötsamhet. Alkoholhandläggaren behöver också försäkra sig om att lokalen är lämplig för alkoholservering gällande ordning och säkerhet för omgivningen.

Remiss kan komma att skickas till nedan myndigheter.

Skatteverket

Skatteverket remitteras för ekonomisk redovisning av bland annat de inbetalningar av skatter som företaget gjort och om det finns skulder och sena inbetalningar. Remiss skickas också för att se den ekonomiska skötsamheten gällande skatter hos personer med betydande inflytande i företaget/föreningen.

Kronofogdemyndigheten

Kronofogdemyndigheten remitteras för att se om det finns aktuella krav och skulder som inte betalats av företaget/föreningen eller av de personer som företräder företaget/föreningen.

Polismyndigheten

Polismyndigheten remitteras för bedömning av serveringslokalens placering, ur ordnings- och säkerhetssynpunkt, och om den sökandes personliga lämplighet utifrån upplysningar om eventuella förekomster i brottsregistret.

Räddningstjänsten

Räddningstjänsten remitteras för bedömning om lokalens lämplighet utifrån brandsäkerhet. De gör också en bedömning av ett maximalt personantal i lokalen utifrån brandsäkerhet. De kan ge villkor om att sätta upp skyltar om utrymning och tillgänglighet till utrymningsvägar.

Kommunens livsmedelsfunktion

Kommunens funktioner för livsmedel och hälsoskydd remitteras för bedömning om de livsmedelshygieniska förutsättningarna och om risken att närboende kan komma att utsättas för bullerstörningar från serveringsstället.

Se till att du uppfyller kraven innan du ansöker. Är du osäker, kontakta alkoholhandläggaren.



Handläggningstid

Tänk på att skicka in din ansökan i god tid innan restaurangen öppnar alternativt planerat evenemang ska genomföras. Så snart vi fått in ansökan och underlag påbörjas handläggning och remissutskick görs så snart det är möjligt utifrån inkomna handlingar. Ofta skickas ärendet på remiss till bland annat polis, räddningstjänst och Skatteverket. Handläggningen påverkas av svarstiden från dessa myndigheter.

I många ansökningar gällande serveringstillstånd är det miljö- och byggnämndens politiker i kommunen som beslutar. Ärendet behöver därför vara färdigberett i god tid innan nämndsammanträdet. Miljö- och byggnämnden sammanträder i regel i början av varje månad med undantag för augusti och januari.

Enligt alkohollagen ska kommunen fatta sitt beslut inom fyra månader från det att en komplett ansökan har kommit in. Om det är nödvändigt på grund av utredningen av ärendet får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader.

Serveringsansvarig

Krav och ansvar

En restaurang får inte lämnas utan tillsyn. En företrädare för bolaget, till exempel en styrelseledamot, är automatiskt ansvarig för serveringen då denne är närvarande på serveringsstället.

Då en företrädare inte har möjlighet att närvara behöver någon annan utses

i stället. Det är företrädarna som utser serveringsansvarig person och gör bedömningen om denne är lämplig att utföra uppgiften.

Den person som utses som serveringsansvarig ska bland annat:

- ansvara för att serveringen sköts enligt alkohollagen.
- ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen för att kunna sköta sin uppgift.
- befinna sig på serveringsstället under hela öppettiden.
- kunna vara tillsynsmyndigheter (till exempel kommun, skatteverk, polis och räddningstjänst) behjälpliga vid tillsyn.
- vara minst 20 år gammal.
- kunna överblicka hela serveringen, även uteserveringen, och ha kontroll på vad som händer.

En lista på den serveringsansvariga personalen ska meddelas alkoholhandläggaren via e-tjänsten Anmälan om serveringspersonal. Du hittar e-tjänsten på ulricehamn.se/e-tjanster-och-blanketter

Har du inte möjlighet att använda e-tjänsten kontakta miljö- och byggenheten för att få en blankett på miljo@ulricehamn.se eller via växel, 0321-59 50 00.

All personal på restaurangen ska veta vem eller vilka som är serveringsansvariga under hela arbetspasset.



Utbildningar

Ulricehamns kommun erbjuder, tillsammans med Borås Stad, två olika utbildningar årligen. Dessa utbildningar är av fortbildande karaktär och vänder sig till verksamheter som har serveringstillstånd inom Ulricehamns kommun. Alkoholhandläggare skickar ut information när det blir dags att anmäla sig.

Ansvarsfull alkoholservice

En tvådagars utbildning som vänder sig till krögare, restaurang- och vaktpersonal. Utbildningen är avgiftsfri. Första dagen ges digitalt och den uppföljande dagen genomförs på plats i Borås. Utbildningen är avgiftsfri och under dag två ingår för- och eftermiddagsfika samt lunch.

Utbildning om alkohollagen

Utbildningen är fyra timmar lång och ges under en eftermiddag. Anordnas tillsammans med polisen.

Syftet med utbildningen är att de som är nyanställda eller de som ska arbeta som timanställda ska få en inblick i alkohollagen, alkoholens medicinska effekter och berusningsnivåer med mera. Även ordinarie personal och tillståndshavare kan med fördel gå utbildningen.

Utbildningen är avgiftsfri och ges i dagsläget enbart digitalt.

Slutet sällskap

Fest i föreningen? Personalfest? Om du ska sälja och servera alkohol till ett begränsat antal, i förväg bestämda, gäster behöver du serveringstillstånd för slutna sällskap.

Slutet sällskap är enligt alkohollagen en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse i föreningen eller sammanslutningen utöver den aktuella tillställningen. För att vara ett slutet sällskap krävs att medlemskretsen är känd före det aktuella arrangemanget. Ett slutet sällskap kan vara inbjudna släktingar, vänner och kollegor vid t.ex. bröllop och födelsedagar, anställda inom samma organisationsnummer. Du som arrangerar behöver känna till vilka personer som ska vara med och en förteckning över det slutna sällskapet ska finnas till hands vid evenemanget.

En privatperson kan inte söka serveringstillstånd för ett slutet sällskap, det måste göras via till exempel en förening och föreningens organisationsnummer. Observera att föreningar som omfattar en stor del av invånarna på en ort (till exempel byaföreningar) inte ses som ett slutet sällskap.

Tillsyn

Kontroller som kommunen utför

Förebyggande tillsyn

I dialog och samverkan med restaurangbranschen arbetar vi för att skapa goda restaurang- och boendemiljöer. Exempel på det förebyggande arbetet är information och utbildningar.

Yttre tillsyn - besök på serveringsstället

Den yttre tillsynen innebär att vi gör inspektioner på serveringsstället. Inspektionerna görs av personal från kommunen. Ibland gör vi tillsyn tillsammans med andra myndigheter som skatteverket, räddningstjänsten och polisen.

Du får aldrig neka inspektörerna från kommunen att komma in. All vår personal har tjänstekort med fotografi. Den som ansvarar för verksamheten ska hjälpa till och ta fram och visa de uppgifter och handlingar som inspektörerna ber om.

Vid den yttre tillsynen kontrollerar vi bland annat:

- att du har en ansvarsfull alkoholservice.
- att serveringsansvarig finns på plats.
- att serveringstiderna följs.
- att uteserveringen är tydligt avgränsad.

Vi vill gärna föra dialog på plats om det vi ser. Vi dokumenterar alltid inspektionerna skriftligt och skickar tillsynsrapporten till verksamheten några dagar efter besöket.

Inre tillsyn - kontroll i register

Den inre tillsynen innebär främst att tillståndsmyndigheten gör kontroller i olika register. Det är viktigt att du betalar skatter och andra avgifter i tid. Dina årsredovisningar ska du lämna in i tid och de ska vara utan anmärkningar.

Vid den inre tillsynen kontrollerar vi bland annat:

- anmälan om förändring.
- lämplighet.
- ägarförhållanden.
- finansiering och ekonomiska förhållanden.

Avgifter för tillsyn

Tillsynsavgifterna ska täcka vårt arbete med tillsyn och inspektion. Varje serveringsställe betalar en fast tillsynsavgift per år. Utöver den fasta avgiften betalar du också en rörlig avgift som baseras på innehållet i restaurangrapporten.



Tillsyn

Efter tillsynen

Om vi har anmärkningar skriver vi ner dessa i tillsynsrapporten som du får skickat till dig. Där får du också reda på hur vi går vidare. Du har alltid möjlighet att svara på innehållet i rapporten. Det underlättar för oss att göra rätt bedömning om du väljer att svara och ge din bild av vad som skett.

Om serveringsstället inte följer bestämmelserna i alkohollagen kan du få antingen en erinran, det vill säga en mildare form av påpekande, eller en varning. Vid allvarigare eller upprepade förseelser kan serveringstillståndet återkallas. Du har rätt att överklaga erinran, varningar och återkallanden till Förvaltningsrätten.

Om du får en anmärkning

Mindre allvarliga brister kan oftast rättas till på en gång. Om du inte rättar till påpekade brister så kan du få ytterligare påpekanden. Har du fått en erinran om en brist vid en tillsyn och sedan inte gjort något åt bristen vid nästa tillsyn kan det till exempel resultera i att du får en varning.

Att tänka på inför tillsyn

Vid yttre tillsyn på restaurangen

- Den som är serveringsansvarig ska vara närvarande under hela serveringstiden. Tänk på att alla serveringsansvariga måste vara anmälda hos tillståndsmyndigheten.
- Enligt alkohollagen ska du kunna servera lagad eller tillredd mat under hela serveringstiden. Men efter klockan 23.00 räcker det att servera

ett fåtal enklare rätter. En riktlinje är att det ska finnas minst tre rätter.

- Du får inte servera alkohol till någon som är märkbart påverkad av alkohol eller andra droger. Den som är märkbart påverkad får inte heller vistas på stället utan ska avvisas från restaurangen.
- Du får bara servera alkohol under den tid som står på tillståndet.

Vid inre tillsyn av verksamheten

- Tänk på att betala in arbetsgivaravgifter, moms och preliminär skatt till Skatteverket i tid. Du som tillståndshavare får inte ha skatteskulder.
- Du ska följa bestämmelserna om kassaregister och personalliggare.
- Du som har serveringstillstånd ska lämna restaurangrapport varje år. Uppgifterna i rapporten ska gälla perioden januari-december för året som gått (rapportåret). Rapporten ska vara hos tillståndsmyndigheten senast den 1 mars året efter rapportåret.
- Tänk på att anmäla förändringar i ägarbilden och styrelsen till tillståndsmyndigheten.
- Om lokalen byggs om ska du komma ihåg att anmäla det till tillståndsmyndigheten.



Förändringar i verksamheten

Det finns många tillfällen då du kan behöva anmäla nyheter eller förändringar i ditt serveringstillstånd. Det kan till exempel vara när du har nya serveringsansvariga på restaurangen, nya ägare i din verksamhet eller att du vill krydda egen snaps. Ska din lokal byggas om eller ska verksamheten byta namn, adress eller inriktning? Tänk på att du måste anmäla förändringar i ditt tillstånd i god tid till tillståndsmyndigheten.

När verksamheten förändras är det ditt ansvar som tillståndshavare att anmäla det till tillståndsmyndigheten. Du fyller i de nya uppgifterna i en blankett som du hittar på ulricehamn.se/serveringstillstand

Om du som tillståndshavare inte själv anmäler väsentliga förändringar i verksamheten anses det vara en brist enligt alkohollagen. En sådan brist kan leda till att tillståndsenheten ifrågasätter ditt tillstånd.

Anmäl nya personer i bolaget

Du ska alltid anmäla till tillståndsenheten om det kommer in nya personer i bolaget. Det beror på att alla personer som har ett betydande inflytande i bolaget eller verksamheten måste prövas av tillståndsenheten. Det kan gälla till exempel firmatecknare, VD, aktieägare eller finansiärer.

Du kan behöva skicka med flera dokument till din anmälan. Se checklisten för ändring i gällande serveringstillstånd för att få med alla dokument och blanketter färdiga att skickas in tillsammans med din anmälan.

När du ska bygga om

Eftersom brandsäkerhet är en del av bedömningen för serveringstillstånd är det viktigt att anmäla till oss om du tänker bygga om i lokalen. Du ska också skicka med en ritning, godkänd OVK (obligatorisk ventilationskontroll) samt ett utlåtande om att lokalen är godkänd ur brandsäkerhetsperspektiv.

Om du bara bygger om och det inte skett någon annan förändring i bolaget eller verksamheten behöver du inte skicka med andra dokument.

Anmäl cateringslokal

Om du vill sälja alkohol vid ett cateringtillfälle behöver du ett serveringstillstånd för catering. Lokalen som används ska vara godkänd ur brandsäkerhetssynpunkt. Du ska anmäla varje tillfälle och ange den lokal som du ska servera i till tillståndsmyndigheten.

Anmäl kryddning av snaps

Du som har serveringstillstånd för spritdryck får krydda och servera egen snaps i din lokal om du anmält det i förväg till tillståndsmyndigheten. Det gäller bara traditionell snaps vid till exempel julbord och motsvarande tillfällen. Shots och blandningar av andra spritdrycker räknas inte som snaps. För att få lov att förändra karaktären på spritdrycker krävs då att du är registrerad som upplagshavare hos Skatteverket.

Provsbakning och undantag

Du som har ett serveringstillstånd för din restaurang ska anmäla om du vill arrangera provsmakning av drycker ur ditt sortiment. Även du som tillverkar egna alkoholdrycker och du som är godkänd partihandlare kan få tillstånd för provsmakning. Här får du mer information om vad som gäller och hur du anmäler.

Du måste ha serveringstillstånd

Du som redan har ett serveringstillstånd behöver bara anmäla till kommunen att du ska arrangera provsmakning. Om du inte har ett serveringstillstånd behöver du först söka ett. Det kan vara ett tillfälligt eller ett stadigvarande tillstånd. Tillståndet ska vara utfärdat av den kommun där du ska arrangera provsmakningen.

Innan du kan anmäla en provsmakning till tillståndsmyndigheten måste du ha beslutet på serveringstillståndet.

När du producerar själv

Du kan arrangera provsmakning av din egenproducerade alkoholdryck för allmänheten med ett särskilt tillstånd för provsmakning. Provsbakningen får bara gälla de egenproducerade dryckerna. Lokalen för provsmakningen ska ligga i anslutning till tillverkningsstället.

Du som är godkänd upplagshavare

Du som är upplagshavare kan ansöka om ett särskilt, tillfälligt, serveringstillstånd för provsmakning. Du ska uppfylla de villkor som gäller för det stadigvarande tillståndet med undantag för kravet på att servera mat. Här kan du läsa om hur du gör för att ansöka om ett tillfälligt tillstånd för provsmakning.

Undantag då serveringstillstånd inte krävs

Serveringstillstånd krävs inte när följande villkor uppfylls (alla tre punkter ska vara uppfyllda).

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

Observera att alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat inte får förvaras, och därmed inte heller förtäras, i butikslokal med tillhörande utrymmen. Detta enligt 3 kap. 2 § alkohollagen.