



Handläggare: Karin Bjurholm Lindensved
Telefon: 08-508 22 058

Till
Hägersten-Liljeholmens
stadsdelsnämnd 2010-05-20

Serveringstillstånd för Fleur de lis

Yttrande till socialtjänst- och arbetsmarknadsnämnden

Förvaltningens förslag till beslut

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd anser att Henrikchef Delikatesser AB kan få tillstånd att servera alkohol till allmänheten vid restaurang Fleur de lis mellan kl 10:00 – 22:00 samt vid verksamhetens uteservering mellan kl 11:00 – 22:00.

Maria Mannerholm
stadsdelsdirektör

Gunnar Ohlsén
avdelningschef samhällsplanering

Sammanfattning

Till Hägersten-Liljeholmen stadsdelsnämnd har 2010-04-20 inkommit en ansökan på remiss gällande alkoholservering vid Fleur de lis, Sjöviksvägen 70. Ansökan avser tillstånd att servera starköl, vin och spritdrycker till allmänheten med serveringstid kl 10.00-22.00 samt vid verksamhetens uteservering mellan kl 11.00 – 22.00.

Förvaltningen har inget att invända mot att meddela Henrikchef Delikatesser AB serveringstillstånd vid Fleur de lis mellan kl 10.00-22.00 samt vid verksamhetens uteservering mellan kl 11.00 – 22.00 vid restaurang Fleur de lis, Sjöviksvägen 70, Årstadal.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för samhällsplanering.

Bakgrund

Till Hägersten-Liljeholmens stadsdelsförvaltning inkom 2010-04-20 ansökan om serveringstillstånd, för remissyttrande. Sökanden är Henrikchef Delikatesser AB, Restaurang Fleur de lis. Remisstiden går ut 2010-05-16. Sökanden avser att servera starköl, vin och spritdrycker till allmänheten vid restaurang Fleur de lis, mellan kl 10.00-22.00, samt vid restaurangens uteservering mellan kl 11.00-22.00

Fleur de lis

Fleur de lis är en nyöppnad restaurang och butik med inriktning på fransk matkultur. Dessutom finns cateringverksamhet och möjlighet att hyra lokalen som en festlokal. Verksamheten som startades i augusti 2009, är belägen i bottenvåningen i ett flerbostadshus i vid Sjöviksvägen 70 i Årstadal. Kundkretsen består mestadels av barnfamiljer och förvärvsarbetande i närområdet. Krögaren har mångårig erfarenhet som kock och köksmästare på flertalet restauranger i Sverige och Frankrike, har genomgått sommelierutbildning och STAD:s utbildning i ansvarsfull alkoholservering. Han eftersträvar att bjuda Fleur de lis gäster på det franska kökets delikatesser och samtidigt kunna erbjuda franska viner eller franskt öl, vilket också har efterfrågats av restaurangens gäster. Priserna på de alkoholhaltiga dryckerna kommer att ligga möjligtvis något högre än vanligt, och därför kommer inte gäster med berusning som huvudsyfte att attraheras. Restaurangens serveringsdel rymmer 30 sittplatser och den planerade uteserveringen kommer inledningsvis att rymma 24 sittplatser. Verksamheten planerar också kvällskurser i matlagning och vinprovning.

Sociala aspekter

Området Årstadal är fortfarande under byggnation och restaurang med serveringstillstånd för alkoholhaltiga drycker bör ses som en tillgång för det sociala livet i bostadsområdet. Efter kontakt med förvaltningens vuxensektion samt ungdomssektion konstateras att ingen av dessa har något att anmärka mot att Henrikchef Delikatesser AB får serveringstillstånd för Fleur de lis, Sjöviksv 70, Årstadal.

Förvaltningens förslag

Förvaltningen har inget att invända mot att meddela serveringstillstånd mellan kl 10.00-22.00 samt vid verksamhetens uteservering mellan kl 11.00-22.00 vid Fleur de lis, Sjöviksvägen 70, Årstadal.

Bilagor

Ansökan