



Handläggare: Leena Hämaläinen  
Telefon: 08-508 10679

Till  
Östermalms stadsdelsnämnd  
Sammanträde 2011-09-29

**Yttrande avseende ansökan om serveringstillstånd -  
Thelins Konditori, Erik Dahlbergsallén 2, 115 20  
Stockholm**

Svar på remiss från Tillståndsenheten/Socialnämnden, dnr. 9.1.1-06926/2011

**Förslag till beslut**

1. Primera AB, Box 8115, 104 20 Stockholm bör utifrån social bedömning beviljas tillstånd att servera spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker till allmänheten måndag till söndag kl. 11.00–19.30 i restaurang och på uteservering på Thelins Konditori (ED), Erik Dahlbergsallén 2, 115 20 Stockholm.
2. Nämnden överlämnar och återoppar detta yttrande till Tillståndsenheten/Socialnämnden.

Göran Månsson  
Stadsdelsdirektör

Anna-Lena Christensson Österberg  
Avdelningschef

**Sammanfattning**

Ärendet har beretts inom socialtjänstavdelningen, Östermalms stadsdelsförvaltning. Förvaltningens fältassistenter har vidtalats.

**Bakgrund**

Remiss till stadsdelsnämnden inkom 2011-09-13, svar skall ges inom en månad. Av stadens riktlinjer för serveringstillstånd antagna av kommunfullmäktige 1999 framgår att stadsdelsnämndens yttrande bör väga tungt vid Socialnämndens slutliga ställningstagande. Stadsdelsnämndens yttrande sker utifrån ansökan och skall belysa sociala olägenheter som finns eller kan befara uppstå om ett serveringstillstånd beviljas.

Primera AB ansöker serveringstillstånd i restaurang och på uteservering måndag till söndag kl. 11.00–19.30.



Thelins Konditori (ED) finns i Fältöversten, inne på centrumplanet, på planen ovanför finns bostäder. Restaurangen är nyrenoverad. Det finns ca 100 sittplatser i lokalen och ca 24 sittplatser på uteserveringen. På Thelins Konditori (ED) säljs bakverk, matbröd och smörgåsar. Matsedeln består av sallader, varmrätter och varma smörgåsar. Vid förvaltningens besök berättar Danny Afram, ägare i andra generation, att man söker nu alkoholtillstånd som ett komplement till det övriga sortimentet och för att kunna bemöta efterfrågan från kunderna. Thelins Konditori (ED) vill också bli mera attraktiv som en mötesplats för de kringboende. I matsedeln finns klassiker som laxpudding, bakad potatis och smörgås med ägg och ansjovis. Dessa rätter är mycket populära bland kunder och det finns en önskan från dem att kunna köpa ett glas vin eller en öl till maten. Danny Afram planerar att i framtiden även kunna erbjuda sina kunder ”after work” med ett glass vin och en bit mat.

Centrumet besöks av människor av alla åldrar, bland annat ungdomar. Enligt Danny Afram kommer man att be om legitimation vid alkoholköp av alla ungdomar. Priset på alkoholen kommer att bli tämligen hög. Bland personalen finns två personer som har erfarenhet av alkoholservering. Danny Afram själv är utbildad bartender.

### **Bilaga**

Remiss