



Handläggare: Dejan Stankovic  
Telefon: 08-508 01 590

Till  
Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd

## Remiss om reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Remiss från kommunstyrelsen

### Förslag till beslut

1. Tjänsteutlåtandet utgör svar på remissen
2. Omedelbar justering

Olle Johnselius  
stadsdelsdirektör

Susanne Tengberg  
verksamhetsområdeschef

### Sammanfattning

Samtliga stadsdelsnämnder har fått socialtjänstnämndens förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad för yttrande senast den 31 januari 2008. Rinkeby-Kista stadsdelsförvaltning är positiv till socialtjänstnämndens förslag. I remissvaret redovisas synpunkter på vissa riktlinjer avseende kraven på kök för allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat.

### Bilaga

Remiss från kommunstyrelsen Dnr 445-0143/2007

### Ärendets beredning

Ärendet har handlagts av samordnaren för det drogförebyggande arbetet inom verksamhetsområde Integration, flyktingmottagning och förebyggande ungdomsinsatser.

## Bakgrund

Stockolms stad har vid flera tillfällen påtalat behovet av översyn av alkohollagen. Socialtjänstnämnden gav socialtjänstförvaltningen i uppdrag i juni 2007 att utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Samtidigt har Socialborgarrådet tillsammans med företrädare för Malmö stad, Göteborgs stad och Sveriges Hotell- och restaurangföretagare föreslagit att regeringen ska inleda en utredning med uppdraget att genomföra en fullständig översyn av alkohollagen (AL) med motiveringen att denna är i flera avseenden föråldrad och omodern. Vid regeringssammanträdet den 6 september 2007 beslutades att en särskild utredare ska göra en översyn av alkohollagen (1994:1738). Utgångspunkten för översynen är en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan. Uppdraget ska redovisas senast i november 2008.

Socialtjänstnämnden anser att det finns behov av en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd i Stockolms stad men att det är lämpligt att avvakta med en sådan översyn till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag. I avvaktan på den stora utredningen föreslår Socialtjänstnämnden förändringar i riktlinjerna avseende kravet på kök för allsidig matlagning, bestämmelserna om sena serveringstider och kraven på förordnade ordningsvakter.

## Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd

### - Övergripande principer och allsidig matlagning

*Socialtjänstnämnden föreslår följande riktlinjer om ett kök för allsidig matlagning:*

- För att det ska kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till tillagning av varierat och komplett utbud av lagad mat från råvaror bör krävas att köket minst är godkänt för hantering av tvättade eller skalade rotfrukter, rensad och filead fisk och detaljstyckat kött. För renodlade köttrestauranger bortfaller kravet på att filead fisk ska kunna hanteras. För renodlade fiskrestauranger gäller motsvarande avseende detaljstyckat kött. Vid bedömning av köket ska man således ta hänsyn till verksamhetens inriktning. Lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.

### - Avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05:00 och revidera kraven på förordnade ordningsvakter

- Förslag om att avskaffa den årliga omprövningen av 05:00-tillstånd
- Förslag till revidering av vaktkraven beroende på karaktären av sökt tillstånd, krogens geografiska placering och öppettider

*Socialtjänstnämnden föreslår följande riktlinjer för sena serveringstider:*

#### ***Tillstånd för servering efter kl. 01:00***

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än kl. 01:00 ska beviljas gäller följande

- 1 Serveringsverksamheten ska förenas med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.
- 2 Stadsdelsnämnden, miljöförvaltningen och polismyndighetens yttrande ska tillmätas stor betydelse vid besluten.
- 3 Villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker på restaurangen (samtliga som inte enbart tillfälligt engageras oavsett anställningsform) ska genomgå STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservice.
- 4 Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.
- 5 Varken servering eller förtäring av så kallade "helror" (helflaskor med spritdryck) får förekomma.
- 6 Serveringstillstånd med servering efter kl. 01:00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från kl. 22:00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.
- 7 Det ska vara hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndsinnehavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklad säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.

#### ***Tillstånd för servering efter kl. 03:00***

För komma i fråga för senare serveringstid än kl. 03:00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter kl. 01:00

- 1 Serveringsstället ska vara välskött. Serveringstillståndet får inte ha varit ifrågasatt under de senaste två åren avseende den restaurang som sökanden bedrivit till kl. 03:00.
- 2 Verksamheten ska under de senaste två åren ha bedrivits av juridisk person med i huvudsak samma fysiska personer. Enligt riktlinjerna ska sökanden kvalificera sig för serveringstid senare än kl. 03:00 genom att driva restaurang med serveringstid till kl. 03:00 under två år utan att serveringstillståndet har varit ifrågasatt.
- 3 En restaurang med serveringstid senare än till kl. 03:00 får inte vara belägen i område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsnämndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.
- 4 Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudinriktningen är enligt följande:  
Serveringstider efter kl. 03:00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från kl. 24:00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster från kl. 24:00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.
- 5 Serveringstider efter kl. 03:00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.

#### **- Ett mer nyanserat varningssystem**

- Förslag på ett mer ändamålsenligt nyanserat varningssystem före återkallelse av serveringstillstånd

## Förvaltningens synpunkter

Stadsdelsförvaltningen stödjer socialtjänstnämndens strävan att förnya och förbättra riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad och vill understryka vikten att det behövs en grundlig utredning av riktlinjerna när alkohollagen skrivits om. Förvaltningen anser att det är viktigt att staden på bästa möjliga sätt arbetar för att förverkliga intentioner i alkohollagen och i STAN-programmet (Stockholms Tobaks- Alkohol- och Narkotikapolitiska program).

- Förvaltningen ställer sig positiv till att den årliga omprövningen av 05:00-tillstånd utgår eftersom öppettider efter normaltid alltid föregås av 1 års provotid och 05:00-tillstånd inte ges innan man har haft ett 03:00-tillstånd. Detta innebär praktiskt att man har haft två års provotid innan man får 05:00-tillstånd. De pengar som frigörs när man tar bort de årliga omprövningarna kan användas till ökade inspektioner, främst mot de restauranger med sena serveringstider.
  - Förvaltningen förespråkar ökade inspektioner mot krogar med sena serveringstider, främst 05:00 samt tätare samarbete med andra myndigheter, t.ex. polis, miljöförvaltningen, brandkåren osv. i alla stadens stadsdelar.
  - Förvaltningen håller med att kraven på allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat borde kunna modifieras men inser att minimikrav att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter under hela den tid serveringsstället har öppet är lånt ifrån alkohollagens bestämmelser om allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat (7 kap. 7 § AL respektive 7 kap. 8 § AL). Förvaltningen anser att meningen: ”Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter” bör strykas.
  - Förvaltningen föreslår att serveringsställen får börja med s.k. ”nattmenyn” från kl. 22.00. Då räcker det att ha (minst) tre rätter som värms på beställning. Många andra kommuner tillämpar detta, men Stockholms stad har valt 24.00. Detta skulle underlätta för restaurangerna eftersom kockarna slutar oftast kl. 22.00 enligt avtal.
  - Förvaltningen vill understryka vikten av det förebyggande arbetet i samband med alkoholservingen som t.ex. STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholserving, arbete mot diskriminering, tätare inspektioner osv. för ett rent och trevligt krogliv.
-