



Handläggare: Anna William-Olsson
Telefon: 08-508 23 362

Till
Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd

Riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Remissyttrande, Sot dnr: 445-0143/2007

Förslag till beslut

1. Hägersten - Liljeholmens stadsdelsnämnd översänder och åberopar tjänsteutlåtandet som svar på remissen till kommunstyrelsen

Maria Mannerholm
Stadsdelsdirektör

Gunnar Ohlsén
Avdelningschef Samhällsplanering

Sammanfattning

Till Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd inkom den 26 november 2007 förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. De föreslagna ändringarna rör sig inom områdena kök för allsidig matlagning, sena serveringstider samt förordnade ordningsvakter. Förvaltningen ställer sig bakom socialtjänstnämndens förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för Samhällsplanering.

Bakgrund

Till Hägersten-Liljeholmens stadsdelsförvaltning inkom 2007-11-26 förslag till ändring av riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Remisstiden sträcker sig till den 31 januari 2008. De föreslagna ändringarna rör sig inom områdena kök för allsidig matlagning, sena serveringstider samt förordnade ordningsvakter.

Kök för allsidig matlagning

Berusingseffekten minskar om alkohol förtärs tillsammans med lagad mat.

Bestämmelsen om att serveringsställen skall ha ett kök för allsidig matlagning grundar sig i det. Tolkningen av kökets utrustning har i praxis varit mer restriktivt än lagen och dess förarbeten stipulerar. I förslaget till reviderade riktlinjer ser man det som mer angeläget att se på verksamhetens inriktning när det gäller kravet på köksutrustning. Köket bör minst vara godkänt för hantering av tvättade och skalade rotfrukter, rensad och filead fisk och detaljstyckat kött. För renodlade kött- respektive fiskrestauranger bortfaller kravet på att kunna hantera det animaliska varuslag som ej omfattas i menyn. Lagad mat skall kunna beställas under hela öppettiden. Ett minimikrav är att det skall serveras tre förrätter, tre varmrätter och tre efterrätter.

Sena serveringstider

För serveringsställen som haft 05-tillstånd har en årlig omprövning skett, dessa sena serveringstillstånd föreslås nu bli stadigvarande. I riktlinjerna har införts att kl. 05.00 gäller som senaste serveringstid i Stockholms stad. En översyn av bestämmelserna har gjorts som innebär att kraven på den sökande har tydliggjorts.

För serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01.00 ska följande gälla:

1. *Serveringsverksamheten ska förenas med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.*
2. *Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden 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 alkoholserving.*
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 såkallade "helror" (hela flaskor med spritdryck) får förekomma.*
6. *Serveringstillstånd ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag - lördag, från klockan 22.00 fram till att samtliga gäster har lämnat lokalen.*

- 7. Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillståndshavaren ska kunna påvisa att det finns ett väl utvecklat säkerhetsarbete som omfattar brandskydd, gästernas säkerhet, hur man hanterar besvärliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.*

För serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 03.00 ska följande gälla utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00:

- 8. Serveringsstället ska vara välskött. Serveringstillståndet får inte ha varit ifrågasatt under de senaste två åren avseende den restaurang som sökanden bedrivit till klockan 03.00.*
- 9. 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 klockan 03.00 genom att driva restaurang med serveringstid till klockan 03.00 under två år utan att serveringstillståndet har varit ifrågasatt.*
- 10. En restaurang med serveringstillstånd senare än till klockan 03.00 får inte vara belägen i område där det finns risk för störningar för boende. Miljö- och hälsoskyddsmyndens remissvar har en avgörande betydelse för bedömningen.*
- 11. Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudinriktningen är enligt följande: serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om att minst fyra förordnade ordningsvakter tjänstgör från klockan 24.00 till dess samtliga gäster har lämnat lokalen. Antalet förordnade ordningsvakter utökas med en per hundra gäster.*
- 12. Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen*

Förordnade ordningsvakter

Bestämmelserna om förordnande av ordningsvakter på serveringsställen med sena serveringstillstånd föreslås ändras så att villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning men med en huvudinriktning enligt punkterna 6, 11 och 12 ovan.

Förvaltningens synpunkter

I Hägersten-Liljeholmens stadsdelsområde finns för närvarande 55 serveringsställen med serveringstillstånd för vin, starköl och sprit samt åtta för starköl och vin. Avseende sena serveringstider har 21 serveringsställen tillstånd till 01.00, två till 02.00 och sex till 03.00, den absoluta merparten gäller slutna sällskap. Endast ett av serveringsställena med serveringstid efter 01.00 riktar sig vid den tiden på dygnet till allmänheten.

Avseende kravet på ett kök för allsidig matlagning instämmer förvaltningen i att regelverket har varit för stelbent och bygger på en förlegad syn på matkultur vilket inte står i motsättning till att minska de negativa effekterna av en hög berusningsnivå. Riktlinjerna ska vara internationellt och matkulturellt inkluderande och det är som förslaget påpekar angeläget att mer se till verksamhetens inriktning när det gäller kraven på köksutrustning.

Beträffande sena serveringstider har stadsdelsförvaltningarna belägna inom Skärholmens närpolisområde tillsammans med polisen drivit frågan om praxis att 01.00 bör vara sluttid för alkoholserving till allmänheten och att 22.00 ska vara sluttid för alkoholserving utomhus i bostadsområden. I förslaget ingick att föreslå kommunfullmäktige fatta principbeslut i frågan avseende nyetablering och utökade öppettider. Förslaget bifölls i Hägerstens stadsdelsnämnd i januari 2005 och Liljeholmens stadsdelsnämnd i januari 2006. Kommunfullmäktige har inte antagit förslaget. Antalet serveringsställen med sen serveringstid och som riktar sig till allmänheten har minskat de senaste åren. Ingen ansökan om sådan har heller inkommit under denna tid.

Kravet på förordnade ordningsvakter samt att all personal skall genomgå STAD - utbildning i ansvarsfull alkoholserving vid tillstånd fram till 01.00 ingick också i förslaget till gemensamma principer för utskänkningstillstånd för stadsdelarna belägna inom Skärholmens närpolisområde.

Förvaltningens förslag

Förvaltningen ställer sig bakom socialtjänstnämndens förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Bilagor

1. Remiss från kommunstyrelsen