

Handläggare
Lotta Gillhardt
Telefon: 08-508 14 019

Till
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsnämnd

Förslag till riktlinjer för serveringstillstånd- svar på remiss från kommunstyrelsen

Förvaltningens förslag till beslut

Förvaltningens tjänsteutlåtande överlämnas som svar på remissen

Lena Lundström Stoltz
Stadsdelsdirektör

Gunilla Ekstrand
Avdelningschef

Sammanfattning

Riktlinjerna bygger på alkohollagens bestämmelser och det huvudsakliga skälet till att stadens riktlinjer revideras är vissa förändringar i alkohollagen från 2011 samt att den som söker tillstånd ska få vägledning och kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd.

Några exempel på nyheter är att serveringstider efter 01.00 som huvudregel ska ges med provotid för att vinna erfarenhet om verksamheten, krav på att erbjuda lagad mat vid alkoholservering har ändrats till att det räcker med tillredd mat vilket kräver enklare köksutrustning samt att krav på luftljudsisolering till intilliggande bostäder har förtydligats

Förvaltningen stöder förslaget om reviderade riktlinjer för serveringstillstånd.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har begärt svar på remissen ”Förslag till riktlinjer för serveringstillstånd”. Svaret ska vara kommunstyrelsen tillhanda senast den 1 maj 2014.

Det huvudsakliga skälet till att riktlinjerna för serveringstillstånd behöver revideras är förändringar i alkohollagen som trädde i kraft från 1 januari 2011.

Ärendet

För servering av spritdrycker, vin och starköl krävs tillstånd av den kommun där serveringsstället är beläget. Enligt alkohollagen ska kommunerna ha tydliga riktlinjer för vad som gäller när man söker serveringstillstånd. Syftet med riktlinjerna är att den som söker tillstånd ska kunna förutse om en verksamhet som planeras kan ges tillstånd. När det gäller hantering av alkohol har flera myndigheter tillsyns- och kontrolluppgifter.

Stadens riktlinjer informerar om de lokala anpassningar som har gjorts till alkohollagen. I huvudsak har de nya riktlinjerna samma innehåll som de tidigare men har anpassats till den nya alkohollagen från 2011.

Statens folkhälsoinstitut (FHI) har tagit fram en modell för hur de kommunala riktlinjerna ska utformas. Modellens rubriker har använts som utgångspunkt i förslaget. Stadens nuvarande riktlinjer har i huvudsak fungerat bra. I det nya förslaget har de nu gällande riktlinjerna arbetats in under nya rubriker.

Följande områden har förändrats eller har inte tidigare funnits med i stadens riktlinjer:

- Mål för handläggningstiderna ska varje år fastställas i tillståndsenhetens verksamhetsplan. Minst 90 procent av ansökningarna ska behandlas inom angiven tid.
- Kravet att erbjuda lagad mat vid alkoholservering har ändrats i lagen, numer räcker det med tillredd mat, vilket innebär att även enklare köksutrustning kan vara tillräckligt.
- Kraven på ljudisolering till intilliggande bostäder har förtydligats för att sökande ska kunna förutse vilken serveringstid som kan bli aktuell i serveringsstället.
- Serveringstider efter kl 01.00 ska som huvudregel ges med provotid för att vinna erfarenhet om verksamheten.
- För serveringstid efter klockan 03.00 får inte beslut om erinran eller varning gällande återkommande problem med serveringen ha fattats under de senaste två åren.
- Gemensam serveringsyta för flera ställen kan beviljas, både stadigvarande och tillfälligt. Försiktighet ska iakttas vid arrangemang som riktar sig till ungdomar.

- I allmänna samlingslokaler och liknande kan fler än 10 tillfälliga serveringar per år beviljas om lokalen bedöms lämplig för det.
- Tillståndsutskottet får ge en tillståndshavare möjlighet att ansöka om fler än 10 tillfällen med utökad serveringstid per år vid ansökan om stadigvarande utökad serveringstid. Detta kan vara ett sätt att få erfarenhet av verksamheten som ett alternativ till provotid i vissa fall.
- Tillståndsmyndigheten ska, när sekretessreglerna så medger, samverka med andra myndigheter i syfte att motverka grov organiserad brottslighet och kan delta i samordnade aktioner som initierats av annan myndighet.

Att få ett serveringstillstånd innebär ett stort ansvar för tillståndshavarna och det är därför viktigt att det finns riktlinjer som respekteras av restauratörerna.

Stadsdelsnämnden utgör remissinstans i frågor som rör faktorer i restaurangens omedelbara närhet t.ex. restaurangtätheten i utsatta områden och placering i stadsdelsområdet i övrigt. Nämnden ska också yttra sig över nyetableringar samt ha synpunkter på tider för öppethållande även om det främst är Miljö- och hälsoskyddsförvaltningens kompetensområde.

Det är viktigt att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras, den lokala kompetensen är med andra ord betydelsefull. Förutom synpunkter från stadsdelsnämnden inhämtas också synpunkter från Miljö- och hälsoskyddsnämnden, brandmyndigheten samt polismyndigheten.

Ärendets beredning

Ärendet har handlagts inom IoF – avdelningen för vuxna.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Sammanfattningsvis anser förvaltningen att förslaget till riktlinjer ger en god och omfattande vägledning för hur handläggningen av serveringstillstånd ska gå till. Förvaltningen har inget att erinra mot förslaget och föreslår att stadsdelsnämnden godkänner riktlinjerna.

Bilagor

1. Remisshandlingar från kommunstyrelsen