

Utlåtande 2008:32 RVII (Dnr 325-4549/2007)

Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige besluta följande
Riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad fastställs i enlighet med vad som anförs i detta utlåtande.

Föredragande borgarrådet Ulf Kristersson anför följande.

Ärendet

Kommunfullmäktige beslutade om riktlinjer för serveringstillstånd den 16 oktober 1995. Revideringar har skett den 13 december 1999, den 8 april 2002 och den 7 juni 2005. Riktlinjerna har sin grund i alkohollagen (AL) som reglerar kommunernas ansvar för tillstånd och tillsyn i frågor om servering av alkoholhaltiga drycker. Viktiga principer i lagen är att konsumtionen av alkohol-drycker ska hållas nere så att skadeverkningarna begränsas och att sociala hänsyn tas. Handbok i Alkohollagen som Statens Folkhälsoinstitut gett ut vägleder kommunerna. Riktlinjerna utgår också från stadens Tobaks-, Alkohol- och Narkotikapolitiska program.

Under 2007 behandlade socialtjänstnämndens tillståndsutskott 68 ansökningar om nya serveringstillstånd, fyra av dessa avslogs. Det sammantagna antalet serveringstillstånd, inklusive slutna sällskap, var vid slutet av året 1 682. Under året återkallades 38 tillstånd. 2 521 tillsynsinspektioner gjordes, varav 467 tillsammans med polisen och 45 inom ramen för Operation krogsa-
nering.

Socialtjänstnämnden beslutade den 18 juni 2007 att uppdra till socialtjänstförvaltningen att utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. Nämnden beslutade också att skriva till regeringen och begära förtydliganden/ändringar i alkohollagen och dess tillämpning i vissa frågor.

Under 2007 har staden tillsammans med Göteborg och Malmö stad samt Sveriges Hotell och Restaurangföretagare i brev till regeringen begärt att alkohollagen ses över. Bland annat framstår påföljdssystemet och kraven om att lagad mat ska erbjudas under hela serveringstiden som omoderna. I skrivelsen framhålls att det är viktigt att det finns en fungerande och effektiv lagstiftning.

Regeringen beslutade den 6 september 2007 att en särskild utredare ska se över alkohollagen med utgångspunkt från en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan. I direktiven (dir.1994:1738) anges att utredaren ska göra en övergripande översyn av alkohollagen med en systematisk, språklig och redaktionell genomgång. Förändringar i fråga om detaljhandel med öl, förbud mot att bjuda underåriga på alkohol, sanktionssystemets utformning, tillstånd till servering av spritdrycker, vin och starköl samt brandskydd på serveringsställen ska särskilt utredas och analyseras. Frågor om reglering av alkoholhantering vid vinmässor, rumsservice och försäljning av egenproducerade vin och spritdrycker på den egna gården ska utredas. Vidare ska frågor om tillsynsmyndighet och domstol för bedömning av marknadsföring samt regelförändringar för att minska näringsidkares administrativa kostnader behandlas. Uppdraget ska redovisas senast den 30 december 2008.

Beredning

Ärendet har remitterats till samtliga stadsdelsnämnder, stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, trafiknämnden, brand- och räddningsnämnden samt kommunstyrelsens handikappråd. Därutöver har även STAD samt Stureplansgruppen AB inkommit med remissvar. Spånga-Tensta har inte inkommit med något remissvar.

Brand- och räddningsnämnden ställer sig i huvudsak positiv till förslaget om ändrade riktlinjer för serveringstillstånd i staden. I förslaget har det tidigare villkoret ”blockering av nödutgång får inte ske eller ha skett under året” ändrats till ett mer övergripande krav om att tillståndshavaren ska kunna påvisa ett väl utvecklat säkerhetsarbete som även omfattar brandskydd. Enligt nämnden innebär de ändrade säkerhetskraven avseende brand en motiverad skärpning av villkoren och välkomnar denna förändring.

Bromma stadsdelsnämnd ställde sig positiv till att stadens riktlinjer för serveringstillstånd ses över och moderniseras för att ges en bättre anpassning till dagens samhälle och möjligheter.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd stöder förslaget att avvakta med en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd tills översynen av alkohollagen är klar.

Farsta stadsdelsnämnd instämmer i att det ska vara enkelt att få serveringstillstånd om verksamheten uppfyller de krav som ställs samtidigt som det ska vara lätt att förlora tillståndet vid misskötsel. Det är också positivt att kravet på viss köksutrustning moderniseras och anpassas till nuvarande matkultur i staden.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd ställer sig bakom socialtjänstnämndens förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd är positiv till de föreslagna ”Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad” och anser att de i stort är väl genomtänkta.

Kungshomens stadsdelsnämnd anser att socialtjänstnämnden synes i sitt förslag ha gjort en revidering till vad som är en anpassning till dagens restaurangkultur.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden anser att en revidering av riktlinjerna för serveringstillstånden ytterligare bidrar till att minska störningarna som de närboende utsätts för.

Norrmalms stadsdelsnämnd är i huvudsak positiv till den föreslagna revideringen av riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. I likhet med socialtjänstnämnden anser nämnden att det är lämpligt att avvakta med en bred översyn av riktlinjerna till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag.

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd 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.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd delar socialtjänstförvaltningens inställning att vid bedömning av köket ska hänsyn tas till verksamhetens inriktning. En sushirestaurang ska bedömas annorlunda än en restaurang med husmanskost men båda bör kunna få alkoholtillstånd.

Skärholmens stadsdelsnämnd instämmer i att det behövs en översyn av alkohollagen. I avvaktan på att regeringens utredare redovisat sitt uppdrag anser nämnden att det ändå är angeläget med en revidering av nuvarande riktlinjer.

Södermalms stadsdelsnämnd har inget att invända mot de föreslagna riktlinjerna för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Trafikkontoret anför i sitt kontorsutlåtande att de inte har kompetens att bedöma rimligheten i de föreslagna riktlinjerna i sak. Rent allmänt kan dock sägas att det övergripande målet för Stockholm är en lättförståelig regeltillämpning och en tillgänglighet gentemot medborgarna.

Älvsjö stadsdelsnämnd anser att de föreslagna förändringarna i Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd gör dem tydligare och kräver också mindre administration.

Östermalms stadsdelsnämnd instämmer som helhet i förslaget till reviderade riktlinjer. Stadsdelsnämnden anser att det kan vara bra med permanent serveringstillstånd till kl. 05.00 om restaurangerna har fungerat tillfredställande under två år med serveringstillstånd.

Kommunstyrelsens handikappråd anför att den diskriminering som alltför ofta förekommer bland stadens restauranger gentemot personer med funktionsnedsättning är oacceptabel och måste beivras med alla till buds stående medel, även om möjligt genom indragning av serveringstillstånd.

Stockholm förebygger Alkohol och Droger anser att det vore önskvärt med att införa krav på att inte bara personalen utan även tillståndshavare (eller driftschef) ska ha genomgått en obligatorisk policyutbildning för beviljande av serveringstid senare än kl. 01:00.

Stureplansgruppen AB anför att då ”krogar mot knark”-verksamheten nu permanentas och bedrivs utifrån samma plattform som arbetet med ansvarfull alkoholservice ska även kraven på utbildning av personal (vakter och övrig personal) i narkotikaförebyggande arbete vara obligatoriskt för serveringstillstånd med sena öppettider.

Mina synpunkter

Alla vi som bor och verkar i Stockholm vill att vår stad skall vara attraktiv att leva och arbeta i, men också att besöka. En av många förutsättningar för ett dynamiskt storstadsliv är ett livligt och varierat nöjes- och restaurangutbud. Stockholm har de senaste decennierna utvecklats till en kreativ ”matmetropol” där man kan äta gott och prisvärt oavsett vilket kök eller vilken matkultur man föredrar.

Lagstiftningen gällande bland annat serveringstillstånd, och de kommunala riktlinjer som ska precisera och tolka lagstiftningen, har inte följt eller stöttat utvecklingen, utan tvärtom i många fall lagt hinder i vägen för den. Detta vill

vi ändra på. Därför det positivt att förändringarna i förslaget till reviderade riktlinjer har mottagits väl av remissinstanserna.

Sannolikt måste också den nationella lagstiftningen ändras på sikt. Till dess bidrar Stockholms förändrade riktlinjer till en fortsatt positiv utveckling av Stockholms nöjes-, mat- och kulturutbud inom ramen för gällande nationell svensk alkoholpolitik och lagstiftning.

Kraven för att få och behålla utskänkningstillstånd är hårda och ska så förbli. Principen ska vara att serveringstillstånd ska vara lätta att få för dem de uppfyller de ställda kraven och sköter sig - och lätta att mista för dem som missköter sig.

I kombination med det förslag som förelagts kommunfullmäktige gällande nya avgifter för tillsyn och service till restaurangerna enligt 7 kap. 13 § AL skapar de nya riktlinjerna goda förutsättningar för utökad tillsyn, bättre förebyggande arbete samt förbättrad service gentemot branschen. Detta innebär också förbättrade möjligheter i arbetet mot diskriminering av olika slag. Detta är en viktig fråga som också kommunstyrelsens handikappråd tar upp i sitt remissvar.

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Carin Jämtin* och *Roger Mogert* (båda s), *Yvonne Ruwaida* (mp) och *Ann-Margarethe Livh* (v) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta följande

1. Kommunfullmäktige fastställer riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad i huvudsak i enlighet med vad som anförts i borgarrådets förslag.
2. Därutöver ska följande skrivas in i riktlinjerna:
 - 2.1 Serveringstillstånd till klockan 05:00 ska ges med restriktivitet.
 - 2.2 Villkor om utbildning ska förutom serveringspersonal även gälla tillståndshavare/ driftschef.
 - 2.3 Villkor om utbildning ska förutom ansvarsfull alkoholservice omfatta narkotikafrågor och tillgänglighet. Denna utbildning ska även omfatta samtlig vaktpersonal.
 - 2.4 Tillsynen av restauranger bör även omfatta information om tillgänglighet.
 - 2.5 I serveringstillståndet ska det tydligt framgå att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar mot diskriminering inte förekommer inom verksamheten samt att tillståndshavaren riskerar indragning av tillståndet vid överträdelser av dessa lagar.

- 2.6 Anonyma tester ska användas för att förebygga diskriminering
- 2.7 Restauranger som fällt för diskriminering i brottsmål eller civilmål ska inte beviljas serveringstillstånd eller få sitt redan beviljade tillstånd indraget enligt gängse regler.
- 2.8 Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om synlig räknare vid entrén som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.
- 2.9 Staden ska verka för en ”STAD-modell” för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.
3. Socialtjänstförvaltningen får i uppdrag att år 2009 följa upp effekterna av de nya riktlinjerna för 5-tillstånd med fokus på ordningsproblem, missbruk och kriminalitet.
4. Därutöver vill vi framföra följande.

Vi anser att det är av största vikt att staden på bästa möjliga sätt arbetar för att förverkliga intentionerna i alkohollagen och i Stockholms Tobaks- Alkohol- och narkotikapolitiska program. Det alkoholpolitiska skyddsintresset ska tillvaratas och får inte urvattnas.

Vi godkänner att den årliga omprövningen av 5-tillstånd tas bort eftersom öppettider senare än normalt alltid föregås av 1 års provotid och eftersom 5-tillstånd inte ges innan man har haft ett 3-tillstånd utan anmärkning. I praktiken innebär detta att tillståndshavaren har haft två års provotid innan 5-tillstånd beviljas.

Sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/ serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkohollagens förarbeten. Det ska råda en restriktivitet om öppettider till klockan 5 och längre öppettider än till klockan 5 är inte motiverade. Socialtjänstförvaltningen ska ha ett tätare samarbete med miljöförvaltningen i frågor som rör störningar.

Däremot är vissa av alkohollagens krav otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med i det föredragande borgarrådets förslag att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat kan modifieras.

Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får dock inte glömmas bort. Tillsyn av restauranger utifrån problem med överservering och servering till minderåriga har högsta prioritet, eftersom sådan misskötsel går stick i stäv med stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga. Även narkotikan i krogvärlden måste uppmärksammas betydligt mera. Det är positivt att Krogar mot Knark-projektet permanentas och drivs från samma plattform som arbetet med ansvarsfull alkoholserving. Vi delar därför synpunkterna från Stureplansgruppen och STAD att det bör vara möjligt att ställa villkor på narkotikautbildad personal för verksamheter som har haft dokumenterade och upprepade fall av narkotikapåverkade gäster eller annan narkotikarelaterad brottslighet.

Frågan om serveringstider och annat kan kopplas såväl till kvinnofrid och övriga våldsbrott som till människors hälsa. Vi vill också peka på att alltför krogtäta områden, exempelvis på Södermalm är besvärande för de boende. Störningar vid sena serveringstider i restauranger belägna i bostadshus bör alltid uppmärksammas. Ärenden om 5-tillstånd får inte avgöras av tillståndsutskottet innan svar från miljö- och hälso-

vårdsnämnden har inkommit, och stor hänsyn ska tas till deras yttrande. Det redovisas också en oro i remissvaren för att sena serveringstider kan leda till ökade ordningsproblem, drogmissbruk bland unga och kriminalitet. Vi anser det därför befogat att följa upp effekterna av de nya riktlinjerna efter ett år.

Vi vill också framhålla behovet av att restaurangerna arbetar aktivt med att minska köerna, eftersom dessa i sig skapar problem. Köer som marknadsföring bör inte förekomma, eftersom det kan leda till känslor av kränkning för de personer som inte kommer in. De kvällar när man säger att ”gästlista” gäller ska det tydligt framgå, exempelvis med en skylt vid entrén.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällt för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol.

Anonyma tester ska utföras på krogarna för att upptäcka eventuell diskriminering på grund av etnisk eller religiös tillhörighet, kön, funktionshinder och sexuell läggning. Anonyma tester genomförs idag för att kontrollera servering av alkohol till minderåriga och konceptet kan lätt överföras till att testa om krogar diskriminerar. Tester motiveras enkelt av att diskriminering är olagligt, precis som servering av minderåriga, och en lika allvarlig förseelse. De anonyma testerna ska kunna ligga till grund för beslut om alkoholtillstånd och förlängda öppettider för krogarna.

På sitt sammanträde den 7 juni 2005 beslöt kommunfullmäktige, vid behandling av revidering av riktlinjer för serveringstillstånd, att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande diskrimineringslagstiftning inte förekommer inom sin verksamhet samt ska vara införstådd med att överträdelser kan leda till indragning av tillståndet. Krogar som fällt i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottmål eller civilmål, ska inte beviljas serveringstillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt serveringstillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

I villkor för serveringstillstånd ska det kunna ställas krav på tydliga och väl synliga skyltar om vilka insläppsregler som gäller, för att motverka diskriminering och andra former av oordning. Vid köbildning eller när det finns andra indikationer på behov ska krav på sådan skyltning ställas. Av samma skäl bör det också, när det är motiverat, ställas krav på synlig räknare vid entrén, som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.

Vi delar fullt och fast handikapprådets synpunkter att stadens tillsyn av serveringstillstånden bör omfatta information om tillgänglighet samt en personal inklusive vakter som bemöter alla gäster på ett värdigt och professionellt sätt. För att åstadkomma detta krävs både kontinuerlig information och obligatorisk utbildning.

Kunskap om diskrimineringsfrågor, narkotikafrågor och tillgänglighet bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. STAD-utbildningen ska även vara obligatorisk för tillståndshavare eller driftschef vid senare serveringstid än klockan 01:00. Förvaltningen ska verka för en ”STAD-modell” för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår kommunfullmäktige besluta följande

Riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad fastställs i enlighet med vad som anförs i detta utlåtande.

Stockholm den 5 mars 2008

På kommunstyrelsens vägnar:
KRISTINA AXÉN OLIN

Ulf Kristersson

Anette Otteborn

Reservation anfördes av *Tomas Rudin, Roger Mogert, Teres Lindberg och Malte Sigemalm* (alla s), *Stefan Nilsson* (mp) och *Ann-Margarethe Livh* (v) med hänvisning till reservationen av (s), (mp) och (v) i borgarrådsberedningen.

Ersättaryttrande gjordes av *Per Ankersjö* (c) enligt följande.

Centerpartiet anser att tillståndsgivningen i Stockholm ska vara liberal. Givet rådande lagstiftning bör stadens avvägningar framför allt handla om huruvida verksamheten stör omgivningen.

Stockholm ska vara en levande stad dygnet runt. Ett aktivt krog- och nöjesliv är en förutsättning för detta. Med frihet följer ansvar och därför måste kontrollfunktionerna vara rigorösa. Olika typer av frivilliga samarbeten för att förhindra våld och drogmissbruk måste ses positivt av staden.

Jag instämmer i behovet av att se över och ändra nationell lagstiftning på området i liberal riktning och ser positivt på en följande bredare översyn av riktlinjerna.

ÄRENDET

Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad

Kommunfullmäktige beslutade om riktlinjer för serveringstillstånd den 16 oktober 1995. Revideringar har skett den 13 december 1999, den 8 april 2002 och den 7 juni 2005. Riktlinjerna har sin grund i alkohollagen (AL) som reglerar kommunernas ansvar för tillstånd och tillsyn i frågor om servering av alkoholhaltiga drycker. Viktiga principer i lagen är att konsumtionen av alkoholdrycker ska hållas nere så att skadeverkningarna begränsas och att sociala hänsyn tas. Handbok i Alkohollagen som Statens Folkhälsoinstitut gett ut vägleder kommunerna. Riktlinjerna utgår också från stadens Tobaks-, Alkohol- och Narkotikapolitiska program.

Under 2007 behandlade socialtjänstnämndens tillståndsutskott 68 ansökningar om nya serveringstillstånd, fyra av dessa avslogs. Det sammantagna antalet serveringstillstånd, inklusive slutna sällskap, var vid slutet av året 1 682. Under året återkallades 38 tillstånd. 2 521 tillsynsinspektioner gjordes, varav 467 tillsammans med polisen och 45 inom ramen för Operation krogservering.

Socialtjänstnämnden beslutade den 18 juni 2007 att uppdra till socialtjänstförvaltningen att utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd. Nämnden beslutade också att skriva till regeringen och begära förtydliganden/ändringar i alkohollagen och dess tillämpning i vissa frågor.

Under sommaren 2007 har staden tillsammans med Göteborg och Malmö stad samt Sveriges Hotell och Restaurangföretagare i brev till regeringen begärt att alkohollagen ses över. Bland annat kraven om att lagad mat ska erbjudas under hela serveringstiden som framstår som omoderna samt påföljdssystemet. I skrivelsen framhålls att det är viktigt att det finns en fungerande och effektiv lagstiftning.

Regeringen beslutade den 6 september 2007 att en särskild utredare ska se över alkohollagen med utgångspunkt från en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan. I direktiven (dir.1994:1738) anges att utredaren ska göra en övergripande översyn av alkohollagen med en systematisk, språklig och redaktionell genomgång. Förändringar i fråga om detaljhandel med öl, förbud mot att bjuda underåriga på alkohol, sanktionssystemets utformning, tillstånd till servering av spritdrycker, vin och starköl samt brandskydd på serveringsställen ska särskilt utredas och analyseras. Frågor om reglering av alkoholhantering vid vinmässor, rumsservice och försäljning av egenproducerade vin och spritdrycker på den egna gården ska utredas. Vidare ska frågor om tillsynsmyndig-

het och domstol för bedömning av marknadsföring samt regelförändringar för att minska näringsidkares administrativa kostnader behandlas. Uppdraget ska redovisas senast den 30 december 2008.

Socialtjänstnämnden

Socialtjänstnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 25 oktober 2007 att för egen del godkänna de reviderade riktlinjerna för serveringstillstånd i Stockholms stad.

Reservation anfördes av Karin Rågsjö (v), Elisabeth Brandt Ygeman m.fl. (s) och Gertrud Brorsson (mp), *bilaga 1*.

Socialtjänstförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 4 oktober 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen kan konstatera att det finns behov av en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd. Det är dock lämpligt att avvakta med en sådan översyn till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag.

Nedan kommenterar förvaltningen förslagen till ändringar av riktlinjerna utifrån punkterna i nämndens uppdrag till förvaltningen. Vissa redaktionella justeringar har även gjorts som inte kommenteras i tjänsteutlåtandet. Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd bifogas med ändringsförslagen markerade. Även nu gällande riktlinjer bifogas tjänsteutlåtandet.

Övergripande principer och allsidig matlagning. Förslag till övergripande principer för hur staden, inom ramen för gällande lagstiftning kan modernisera sina riktlinjer för serveringstillstånd. Principen bör bygga på att tillstånd ska vara lätta att få och lätta att mista. Riktlinjerna ska vara internationellt och matkulturellt inkluderande snarare än traditionsbundna till svensk matkultur.

Förvaltningsuppdragets redovisade princip att serveringstillstånd ska vara lätta att få och lätta att mista är ingen fråga för riktlinjerna. Förvaltningen anser att det är relativt enkelt att få serveringstillstånd om man uppfyller de krav som anges i alkohollagen och stadens riktlinjer samt delar uppfattningen att det ska vara lätt att mista tillståndet vid misskötsel. Det är angeläget att kunna tillmötesgå önskemålen om snabb handläggning av ansökningar om serveringstillstånd. I slutet av året planerar förvaltningen införa möjlighet till webbaserad ansökan vilket kan korta handläggningstiden då kommunikationen med sökande kan ske snabbare. I dagsläget har Tillståndsenheten ett åtagande om tre månaders handläggningstid om den sökande lämnar en komplett ansökan. Den främsta orsaken till långa handläggningstider är att ansökan är ofullständig.

Socialtjänstnämnden godkände den 14 juni 2007 förslag till nya avgifter för tillsyn

och service till restaurangerna enligt 7 kap. 13 § AL. Ärendet överlämnades till kommunfullmäktige för beslut. Om kommunfullmäktige fattar beslut om nya avgifter kan tillsynen hålla en fortsatt hög kvalitet samt även utökas och därmed skapa förutsättningar för ett bättre förebyggande arbete och bättre service till branschen.

Bestämmelserna i kap. 7 § 8 AL om att ett serveringsställe ska ha ett kök för allsidig matlagning har sedan lång tid tillbaka funnits i den svenska alkohollagstiftningen. Syftet är framför allt att minska berusningseffekten om man förtär alkoholen tillsammans med lagad mat. Kravet på köksutrustning har i praxis ofta fått en mycket restriktiv tolkning trots att det varken i lagstiftningen eller i förarbetena finns något krav på att exempelvis stekta rätter måste kunna serveras. Förvaltningen anser att det är angeläget att mer se till verksamhetens inriktning när det gäller kravet på kökets utrustning. På serveringsställe ska tillhandahållas ett varierat utbud av lagad mat utifrån verksamhetens inriktning och som också faktiskt kan beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Ett minimikrav är att det finns tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter.

Förvaltningen föreslår ett tillägg till riktlinjerna där Statens Folkhälsoinstitut (FHI) anvisningar om hur man ska se på kravet om kök för allsidig matlagning i alkohollagen skrivs in. Av dessa framgår att man måste kunna hantera råvaror. Serveringsställets inriktning på kött eller fisk bör tillmätas betydelse när man bedömer kökets utrustning. Den översyn av alkohollagen som ska göras kommer bland annat att ta upp frågan om kökets utrustning och kommer förhoppningsvis att leda fram till att man i lagen tydliggör att man mer ska se till verksamhetens inriktning när det gäller kravet på köksutrustning.

Förvaltningen 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 ett 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 bedömningen 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.

Bestämmelserna i riktlinjerna om årlig omprövning av serveringstillstånd till kl. 05.00 föreslås utgå. Mot bakgrund av detta omvandlas nuvarande serveringstillstånd med serveringstid till kl 05.00 till stadigvarande tillstånd. Dessa ärenden kommer således att prövas enligt alkohollagen och stadens riktlinjer om någon anmärkning

riktas mot det tillståndshavande bolaget.

Årlig omprövning av dessa tillstånd har gjorts sedan försöksverksamhet med 05.00-tillstånd inleddes 1993. Det är oerhört resurskrävande att göra dessa omprövningar. Vidare bygger omprövningen på redovisade anmärkningar under ett års tid. I praktiken har det visat sig att uppgifterna ofta är för gamla, och i viss mån ofullständiga, för att kunna utgöra ett relevant beslutsunderlag. Om det vid tillsyn framkommer skäl att inleda utredning om åtgärder enligt alkohollagen uppnår man den effekt som eftersträvas med årliga omprövningar, att berörda serveringsställen följer bestämmelserna i alkohollagen och stadens riktlinjer. Förvaltningen menar att denna ordning sannolikt är effektivare, då den ger en tydligare koppling tidsmässigt mellan utredning och de anmärkningar som riktas mot tillståndshavaren.

I riktlinjerna har införts att kl.05.00 gäller som senaste serveringstid i Stockholms stad. En översyn av bestämmelserna om sena serveringstider har gjorts som innebär att kraven på den sökande har tydliggjorts.

De krav man ska ställa på serveringsstället för att om möjligt utesluta störningar för boende har förtydligats.

Bestämmelserna om förordnade ordningsvakter på serveringsställen med serveringstillstånd till kl. 05.00 föreslås ändras så att de anger att villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning men att det finns en huvudinriktning för antalet förordnade ordningsvakter. Serveringstider till klockan 03:00 föreslås förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag.

Förvaltningen föreslår följande riktlinjer för sena serveringstider:

Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01.00 ska beviljas gäller följande.

Serveringsverksamheten ska förenas med en effektiv tillsyn, såväl förebyggande som inre och yttre.

Stadsdelsnämndens, miljöförvaltningens och polismyndighetens yttranden ska tillmätas stor betydelse vid besluten.

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 .

- 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.
- Varken servering eller förtäring av så kallade ”helror” (helflaskor med spritdryck) får förekomma.
- Serveringstillstånd med serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till samtliga gäster har lämnat lokalen.

Det ska vara en hög nivå av säkerhet i lokalen och i anslutning till denna. Tillstånd-

shavaren 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.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 01.00.

- 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.
- 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.
- En restaurang med serveringstid senare än till klockan 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.
- Villkor om förordnade ordningsvakter ställs efter individuell prövning. Huvudriktningen 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 från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.
- Serveringstider efter klockan 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 och mer nyanserat varningssystem före återkallelse av serveringstillstånd.

Den översyn av alkohollagen som ska göras kommer att ta upp frågan om sanktionssystemets utformning. Förvaltningen föreslår inga ändringar i riktlinjerna men vill framhålla att det i det förebyggande arbete som utförs inom tillståndsenheten finns en ärendekategori som benämns ”tillsyn/information”. I dessa ärenden föreligger brister/anmärkningar som inte är så allvarliga att serveringstillståndet kan återkallas och således inte heller varning meddelas. Det kan exempelvis handla om en enstaka incident med berusad person/er. En skriftlig kommunikering och/eller muntlig dialog företas om den aktuella problematiken/anmärkningen.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till samtliga stadsdelsnämnder, stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, trafiknämnden, brand- och räddningsnämnden samt kommunstyrelsens handikappråd. Därutöver har även STAD samt Stureplansgruppen AB inkommit med remissvar.

Innehållsförteckning

Sid

Stadsledningskontoret	
Brand- och räddningsnämnden	
Bromma stadsdelsnämnd	
Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd	
Farsta stadsdelsnämnd	
Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd	
Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd	
Kungsholmens stadsdelsnämnd	
Miljö- och hälsoskyddsnämnden	
Norrmalms stadsdelsnämnd	
Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd	
Skarpnäcks stadsdelsnämnd	
Skärholmens stadsdelsnämnd	
Södermalms stadsdelsnämnd	
Trafik- och renhållningsnämnden	
Älvsjö stadsdelsnämnd	
Östermalms stadsdelsnämnd	
Kommunstyrelsens handikappråd	
STockholm förebygger Alkohol och Drogproblem (STAD)	
Stureplansgruppen AB	

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 1 februari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret anser att det är bra att alkohollagen ses över och anpassas till aktuella förhållanden. I likhet med socialtjänstnämnden bedömer kontoret att en mer genomgripande översyn av stadens riktlinjer för serveringstillstånd får avvakta resultatet av alkohollagens översyn. Kommunfullmäktige kan således tidigast under

2009 besluta om nya riktlinjer.

Stadsledningskontoret anser att det är viktigt att riktlinjerna upplevs som relevanta och ändamålsenliga utifrån alkohollagens regler och den verksamhet som tillståndshavarna bedriver. Först då kan riktlinjerna respekteras och inte uppfattas som onödiga byråkratiska regler. Riktlinjerna ska vara ett bra stöd för den som söker eller har serveringstillstånd och för den som utövar tillsynen.

Stadsledningskontoret instämmer i principen om att serveringstillstånd ska vara lätta att få men också lätta att mista. Detta tar sig uttryck genom att socialtjänstens tillståndsenhet har en hög ambition i tillsynen. Principen styrs dock av gällande lagregler och rättspraxis och inte i riktlinjerna. Stadsledningskontoret vill särskilt påpeka att det är mycket viktigt att riktlinjerna är tydliga, i språk och innehåll. Det ska inte råda några tveksamheter om vad som gäller för den som söker serveringstillstånd eller för den som blir av med tillståndet. Stadsledningskontoret anser att i de fall varningar meddelas för bristande ordning och nykterhet på serveringsstället ska tillståndshavaren genomgå STAD-utbildningen i ansvarsfull alkoholservice. Genom riktade utbildningsinsatser kan alkohollagens skyddsaspekter bättre tillgodoses.

Stadsledningskontoret bedömer att en handläggningstid på tre månader för en komplett ansökan är fullt rimlig. Det planerade webb-baserade ansökningsförfarandet kan ytterligare förkorta handläggningstider och förbättra servicen till sökande.

Stadsledningskontoret vill särskilt framhålla kraven på ordning och säkerhet och att diskriminering inte får förekomma. Det finns ett tydligt samband mellan alkoholintag och våldsbrott, graden av berusning och störningar. Ju fler serveringstillstånd som finns inom ett område desto större är risken för alkoholrelaterade problem. Detta ställer stora krav på den som serverar alkohol och för den som ger tillstånd. Kommunen har en skyldighet att återkalla serveringstillstånd när grund för detta finns, enligt AL 7 kap. 19 §.

Att förebygga och begränsa alkoholens skadeverkningar framhålls i lagstiftning, rättstillämpning, riktlinjer för serveringstillstånd och stadens Tobaks-, Alkohol- och Narkotikapolitiska program. Stadsledningskontoret vill understryka vikten av det förebyggande arbetet i samband med serveringstillstånd som utbildningen t ex STAD-utbildningen i ansvarsfull alkoholservice samt arbetet för att motverka diskriminering.

Socialtjänstnämnden har i riktlinjerna definierat alkohollagens 7 kap. 8 § ”ett kök för allsidig matlagning och tillhandahåller lagad mat” som ett minimikrav om tre förätter, tre huvudrätter och tre efterrätter på menyn. Stadsledningskontoret anser att denna typ av precisering av menyn är olycklig och måste anses som förlegad. Kraven bör kunna vara olika beroende på restaurangens inriktning och storlek och andra förhållanden som kan påverka tillståndsgivningen. Stadsledningskontoret anser att en sådan detaljerad regel inte är rimlig och motsäger också den skrivelse som staden tillsammans med Göteborg och Malmö stad samt Sveriges Hotell och Restaurangföretagare lämnat till regeringen. Vidare bör definitionen av sen kvällstid ändras från klockan 24.00 till klockan 22.00, eftersom det är den tid då kockarnas arbetstid är slut enligt avtal.

I riktlinjerna anges att tillståndshavare åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar om diskriminering inte förekommer inom sin verksamhet samt att tillståndshavaren är införstådd med att överträdelser kan leda till indragning av serveringstillstånd. Stadsledningskontoret anser att det tydligt ska framgå i riktlinjerna att tillståndet kan dras in vid lagakraftvunnen dom eller om förlikning har uppnåtts med anledning av diskriminering. En regel om ett välordnat kösystem bör införas i riktlinjerna. Därmed undviks misstankar om diskriminering genom det så kallade pointersystemet där gäster väljs ut ur en oorganiserad kö. Möjligheten till gästlistor kvarstår.

Stadsledningskontoret anser att det är viktigt att brand- och räddningsnämndens synpunkt om förtydligande av riktlinjerna för säkerhetsarbete beaktas. Nämnden anser att grundkravet för att ett väl utvecklat säkerhetsarbete ska anses bedrivas är en dokumentation som beskriver lokalen med utrymningsvägar, möblering, släckutrustning m.m., verksamheten med antal gäster, personal, gasolinnehav m.m. samt organisationen för brandskydd, kontrollplan, utbildningsplan m.m.

Stadens revisorer konstaterar i revisionsrapport 1 – Januari 2007 att socialtjänstnämnden har etablerat en fungerande handläggning av serveringstillstånd. Som stöd för handläggningen finns ett utvecklat administrativt system med riktlinjer och dokumentation som styr verksamheten på ett enhetligt och ändamålsenligt sätt. De långa tiderna för handläggning beror i regel på en utdragen remissbehandling och att underlaget till ansökan är ofullständigt. Stadsledningskontoret förutsätter att nämnden åtgärdar revisorernas övriga påpekandena. Bland annat att bedömningsgrunderna inte var tillräckligt tydliga och dokumenterade samt att internkontrollen behövde förbättras.

Stadsledningskontoret tillstyrker socialtjänstnämndens förslag om att avskaffa den årliga prövningen av serveringstillstånd fram till klockan 05.00 och att kraven på ordningsvakter förtydligas. Tillsynen bedöms som effektivare då en tydligare tidsmässig koppling finns mellan utredning och eventuella anmärkningar. Stadsledningskontoret noterar dock att Statens Folkhälsoinstitut konstaterar att det är lättare för kommunen att neka tillstånd om det finns tveksamheter än att återkalla ett verksamt tillstånd. Det gemensamma arbetet att motverka narkotika i restaurangmiljöer måste fortsätta att utvecklas. Ordningsvakterna har en viktig funktion för att säkerställa att narkotikapåverkade gäster inte får tillträde och för att stävja narkotikamissbruk och försäljning på serveringsstället. Inom det så kallade STAD-samarbetet finns en väl beprövad utbildning för ordningsvakter. Stadsledningskontoret anser att tillståndshavare med sena serveringstider efter 01.00 ska utbilda sina ordningsvakter och personal i narkotikafrågor enligt STAD.

Sammanfattningsvis vill stadsledningskontoret framhålla vikten av ett förtroendefullt och positivt samarbete med restauranger och krogar som har serveringstillstånd och mellan ansvariga myndigheter. Detta är en förutsättning för en aktiv, effektiv och kvalitativ god tillståndsprövning och tillsyn utifrån det gemensamma målet om en ansvarsfull alkoholserving.

Stadsledningskontoret föreslår att kommunstyrelsen beslutar att fastställa reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad med beaktande av vad som an-

förs i stadsledningskontorets tjänsteutlåtande.

Brand- och räddningsnämnden

Brand- och räddningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 13 februari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Stockholms brandförsvars tjänsteutlåtande daterat den 8 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen ställer sig i huvudsak positiv till förslaget om ändrade riktlinjer för serveringstillstånd i staden.

I förslaget har det tidigare villkoret ”blockering av nödutgång får inte ske eller ha skett under året” ändrats till ett mer övergripande krav om att tillståndshavaren ska kunna påvisa ett väl utvecklat säkerhetsarbete som även omfattar brandskydd.

Enligt förvaltningen innebär de ändrade säkerhetskraven avseende brand en motiverad skärpning av villkoren och välkomnar denna förändring. Den ligger dessutom helt i linje med Lag (SFS 2003:778) om skydd mot olyckor. Där framgår att kravet på den enskilde inte enbart gäller specifika brandtekniska förutsättningar utan ett totalansvar omfattande hela brandskyddsarbetet.

Förvaltningen saknar emellertid ett förtydligande av vad som bör krävas för att en tillståndshavare ska kunna anses bedriva ett väl utvecklat säkerhetsarbete. Enligt brandförsvarets mening är grundkravet, för att detta ska anses uppfyllt, att tillståndshavaren har en dokumentation som beskriver:

- Lokalen (med utrymningsvägar, möblering, släckutrustning, larmknappar etc. inritade).
- Verksamheten (max antal gäster, personalantal, öppettider, gasolinnehav m.m.).
- Organisationen avseende brandskydd (kontrollplan, utbildningsplan, handlingsplan m.m.).

Ovanstående tre punkter anges i allmänna råd (2004:1) kopplat till Lag om skydd mot olyckor och gäller alla ägare/nyttjanderättshavare till byggnader och verksamheter. De anges dock endast som råd, varför brandförsvarets möjligheter att kräva detta - åtminstone vid mindre omfattande verksamheter - är begränsade och därmed även sanktionsmöjligheterna. Stockholms brandförsvaret anser därför att ovan nämnda punkter bör gälla som villkor vid prövning av alkoholtillstånd.

Beträffande de andra föreslagna förändringarna i de reviderade riktlinjerna (möjlighet att ta hänsyn till verksamhetens inriktning, förordnade vakter fredag-lördag samt sloandet av årlig omprövning) har förvaltningen inget att erinra.

Förvaltningen föreslår att brand- och räddningsnämnden beslutar godkänna anmälan av detta yttrande.

Bromma stadsdelsnämnd

Bromma stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 14 februari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på kommunstyrelsens remiss.

Bromma stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 8 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen anser det positivt att stadens riktlinjer för serveringstillstånd ses över och moderniseras för att ges en bättre anpassning till dagens samhälle och möjligheter. Som komplement önskar vi endast kommentera några delar där vi vill att ytterligare utredning skall ske eller där vi vill förstärka det förslaget redan tar upp.

- Uppdelningen av tillstånd för sena serveringstider efter kl 01.00 respektive 03.00, är bra och bör komma att ge en bättre struktur än tidigare. Minimikravet på att det på serveringsställe alltid skall tillhandahållas tre förrätter, huvudrätter och efterrätter bör, emellertid efter kl 22, kunna mildras till att gälla en nattmeny med lagad mat, dock med ett antal lagade rätter utifrån menyn.
- Om den årliga prövningen av serveringstillstånd avskaffas och ersätts av tillämpningen ”lätt att få och lätt att mista” så bör det finnas tydligt angivet hur återtagande av ett serveringstillstånd ska gå till.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att förvaltningens tjänsteutlåtande åberopas som svar på remissen.

Reservation anfördes av Magnus Dannqvist, Mervi Mäkinen Andersson, Lenart Pöppel och Sonja Mogert (alla s), Rosa Lundmark (v) och Jonas Eklund (mp), *bilaga 1*.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 27 december 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningens stöder förslaget att avvakta med en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd tills översynen av alkohollagen är klar.

Förslaget till reviderade riktlinjer omfattar vad som är ett kök för allsidig matlagning, att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 avskaffas, vad som krävs för alkoholservering efter klockan 01.00 och efter kl. 03.00.

Förvaltningen anser att det är bra att kraven på vad som är ett kök för allsidig matlagning mer anpassas till verksamhetens inriktning än utrustning. Det är också rimligt att en individuell prövning införs när det gäller förordnade ordningsvakter. Det borde även kunna gälla för restauranger med serveringstid efter kl. 01.00. För restauranger, som finns i förortsområdena, kan kravet om minst två förordnade ordningsvakter från kl. 22 fredag- lördag tills samtliga gäster har lämnat lokalen, framstå som för högt ställt.

Förslaget om att avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd motiveras med att man via tillsyn kan uppnå samma effekt som den årliga omprövningen ger samt att den årliga omprövningen är enormt resurskrävande. Är detta en riktig bedömning, finns inga skäl till att ha kvar den årliga omprövningen av 05.00- tillstånd.

I alla remissens tillhörande handlingar framhålls vikten av och målsättningen att förebygga och begränsa alkoholens skadeverkningar. Detta gäller både i lagstiftning, rättstillämpning, riktlinjer för serveringstillstånd, utbildning i ansvarsfull alkoholhantering och STAN-program. Alla aktörer behöver ta sin del av ansvaret för att nå detta mål.

Farsta stadsdelsnämnd

Farsta stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Reservation anfördes av Gunnar Sandell m fl (s), Malin Larsson (v) och Patrik Slimane (mp), *bilaga 1*.

Farsta stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 7 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen instämmer i att det ska vara enkelt att få serveringstillstånd om man uppfyller de krav som ställs samtidigt som det ska vara lätt att mista tillståndet vid misskötsel. Det är också positivt att kravet på viss köksutrustning moderniseras och anpassas till nuvarande matkultur i staden. Förvaltningen instämmer i socialtjänstförvaltningens synpunkter när det gäller den årliga omprövning av serveringstillstånd till kl. 05.00, som föreslås utgå. Utredning kan inledas om det vid tillsyn framkommer skäl att göra detta. Det medför en tydligare koppling mellan utredning och de anmärkningar som riktas mot tillståndshavaren.

I riktlinjerna har införts att kl.05.00 gäller som senaste serveringstid i Stockholms stad. Förvaltningen instämmer i att senare serveringstider inte behövs. Det är positivt att kraven på den sökande i detta sammanhang har tydliggjorts. De krav man ska ställa på serveringsstället för att om möjligt utesluta störningar för boende ska vara tydliga. När det gäller tillstånd för serveringstid efter kl 01.00 är det viktigt att de

krav som ställs också efterlevs. Ordning och säkerhet måste kunna upprätthållas. Diskriminering får inte förekomma. Förvaltningens erfarenhet av senare serveringstid än till kl 01.00 är begränsad då detta inte har tilldelats mer än undantagsvis i de södra förorterna. Serveringstillstånd till kl 03.00 beviljades för ett antal år sedan för Gubbängens Krog. Tillståndet ändrades till kl 01.00 efter negativa erfarenheter av att endast en restaurang hade sena öppettider vilket medförde mycket oro och omfattande skadegörelse.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att stadsdelsnämnden godkänner och översänder tjänsteutlåtandet som svar på remissen till kommunstyrelsen.

Reservation anfördes av Jan Wallman m.fl. (s), ledamoten Kjell Marténg m.fl. (v) och ledamoten Ylva Wahlström m.fl. (mp), *bilaga 1*.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 7 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

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

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 29 januari 2008 att stadsdelsnämnden ställer sig helt bakom de reviderade riktlinjerna för serveringstillstånd i Stockholms stad. Att det ska finnas kriterier för serveringstillstånd är rimligt och viktigt för bedömning av tilldelning av tillstånd.

Stadsdelsnämnden anför härutöver följande: Däremot finns en gräns när det blir för detaljerat. Syftet försvinner och en samlad bedömning kan inte göras med hänsyn till verksamhetens inriktning. Att definiera den exakta mängden måltider som minimikraven anger dvs. 3 förrätter, 3 varmrätter samt 3 efterrätter är över en sådan gräns. En bra och lämplig restaurang kan i sitt utbud erbjuda 4 förrätter, 2 varmrätter samt 2 efterrätter, vilket inte är ovanligt idag. Skälet kan exempelvis vara att man vill hålla en hög kvalitet med vissa råvaror och erbjuda färre rätter eller ett visst tema i menyn. Vi anser att minimikrav skall finnas vid bedömning av serveringstillstånd, men att framförallt antalet

efterrätter bör den enskilde restaurangägaren själv få avgöra.

Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 7 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Socialtjänstförvaltningen konstaterar att det finns behov av en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd. De anser det dock lämpligt att avvakta med en sådan översyn till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag. Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltning är av samma åsikt.

Förvaltningen är positiv till de förslagna ”Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad” och anser att de i stort är väl genomtänkta. Riktlinjerna har förutsättningar att bidra till en förbättrad situation på stadens restauranger.

Kungsholmens stadsdelsnämnd

Kungsholmens stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Särskilt uttalande gjordes av Regina Kevius m fl (m) och Lars Lundqvist m fl (fp), *bilaga 1*.

Reservation anfördes av Håkan Wahlén m.fl. (s), *bilaga 1*.

Reservation anfördes av Ingegerd Akselsson Le Douaron (mp) och Reijo Kittilä (v), *bilaga 1*.

Kungsholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 8 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

I grunden ska riktlinjerna för serveringstillstånd korrelera med de alkoholpolitiska mål som staden har lagt fram i STAN-programmet (Tobaks-, Alkohol- och narkotikapolitiska programmet). Vidare är alkohollagstiftningen en social skyddslagstiftning som tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar. Det finns klara samband mellan alkoholintag och våldsbrott. Det finns också samband mellan graden av berusning och ordningsstörningar. Ju senare på natten, desto mer berusning. I riktlinjerna sägs också att det är mycket angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras och att stadsdelsnämndernas yttrande ska väga tungt vid den slutliga bedömningen. Till och från har även förekommit diskussioner och önskemål om att koppla serveringstillstånd till krav på tillgänglighet för funktionshindrade. Någon sådan koppling finns emellertid inte i detta förslag.

Socialtjänstnämnden synes i sitt förslag ha gjort en revidering till vad som är en

anpassning till dagens restaurangkultur. Dels när det gäller kraven för allsidig matlagning då det enligt förslaget mer ska ses till verksamhetens inriktning när det gäller krav på kökets utrustning, vilket förefaller adekvat. Dels när det gäller de sena serveringstiderna. Det är enligt förvaltningens mening rimligt att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl.05.00 utgår. Istället finns kvalificeringsregler för att erhålla ett sådant tillstånd. Dessa ärenden kommer att prövas på samma sätt som andra om det riktas anmärkning mot dem. Samtidigt förtydligas kraven på den sökande och krav ställs på förordnade ordningsvakter.

Socialtjänstnämnden vill avvakta översynen av alkohollagen när det gäller övriga frågor, vilket förefaller rimligt.

Mot bakgrund av detta tillstyrker förvaltningen förslaget till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 31 januari 2008 att tillstyrka socialtjänstnämndens riktlinjer för serveringstillstånd med hänvisning till vad miljöförvaltningen anför i tjänsteutlåtandet.

Reservation anfördes av Eva Louise Erlandsson Slorach m.fl. (s), *bilaga 1*.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 14 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden handlägger årligen drygt 60 ärenden relaterade till störningar från restauranger och krogar. Störningarna varierar från direkta bullerstörningar från musik och sorl i lokalen till högljudda gäster utanför entrén och i restaurangens närområde.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden yttrar sig även över ca 200 remisser för alkoholutskänkningstillstånd från socialtjänstförvaltningen. Yttrandet är ett viktigt led i det förebyggande arbetet att motverka uppkomsten av störningar till närboende. Aspekter som är avgörande för att minimera risken att närboende störs och som beaktas vid yttrandet är bl.a. verksamhetens lokalisering, verksamhetens inriktning och serveringstid. Miljöförvaltningen anser därför att det är av stor betydelse att remissyttrandet ges stort utrymme i beslutsfattandet om utskänkningstillståndet.

Miljöförvaltningen anser att en revidering av riktlinjerna för serveringstillstånden ytterligare skulle kunna bidra till att minska störningarna som de närboende utsätts för.

Miljöförvaltningen vill också framhålla, trots att det delvis ligger utanför förvaltningens tillsynsområde, att förslaget skulle vara ett led i det förebyggande arbetet om en förbättrad folkhälsa

Norrmalms stadsdelsnämnd

Norrmalms stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att besvara remissen med stadsdelsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Reservation anfördes av Hans Enroth (v), *bilaga 1*.

Reservation anfördes av Yildiz Kafkas (mp), *bilaga 1*.

Norrmalms stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 28 december 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen är i huvudsak positiv till den föreslagna revideringen av riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. I likhet med socialtjänstförvaltningen anser förvaltningen att det är lämpligt att avvakta med en bred översyn av riktlinjerna till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag.

Förvaltningen instämmer i synpunkten att tre månaders handläggningstid för en komplett ansökan är att betrakta som en rimlig handläggningstid.

Förvaltningen delar också uppfattningen att man vid bedömningen av köksutrustning ska ta hänsyn till verksamhetens inriktning, och att lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Vad gäller förslaget om minimikrav på tre förrätter, tre huvudrätter och tre efterrätter är förvaltningen mer tveksam, och undrar om inte detta skulle försvåra för t.ex. renodlade sushirestauranger att få serveringstillstånd. Som förvaltningen ser det bör verksamhetens inriktning och andra faktorer som kan tänkas påverka ordningen väga tyngre än detaljkrav på antal rätter av olika slag.

Vad gäller förslaget om att avskaffa den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl.05.00 ställer sig förvaltningen positiv, då omprövningarna kräver stora resurser som skulle kunna användas på ett mer effektivt sätt.

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att tjänsteutlåtandet utgör svar på remissen.

Reservation anfördes av Abebe Hailu m fl (s), Jakob Dencker (mp) och Gunilla Bhur (v), *bilaga 1*.

Rinkeby-Kista stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 2 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

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 alkoholserveringen som t.ex. STAD-utbildning i ansvarsfull alkoholservering, arbete mot diskriminering, tätare inspektioner osv. för ett rent och trevligt krogliv.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd

Skarpnäcks stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar till kommunstyrelsen som sitt svar på remissen.

Reservation anfördes av Maria Hannäs (v), Monika Lindh m.fl. (s) och Birgitta Hansen (mp), *bilaga 1*.

Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 3 december 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen delar socialtjänstförvaltningens inställning att vid bedömning av köket ska man ta hänsyn till verksamhetens inriktning. En sushirestaurang ska bedömas annorlunda än en restaurang med husmanskost men båda bör kunna få alkoholtillstånd.

Socialtjänstförvaltningen anser att den årliga omprövningen av serveringstillståndet till klockan 05.00 bör utgå. Serveringstillståndet omvandlas till stadigvarande tillstånd. Tillståndet kommer att prövas enligt alkohollagen och stadens riktlinjer om någon anmärkning riktas mot tillståndshavande företaget. Årliga omprövningar är resurskrävande och de bygger på anmärkningar under året som i praktiken visat sig vara för gamla och i viss mån ofullständiga. En utredning som görs i samband med tillsyn eller anmärkning enligt alkohollagen får en tydligare koppling tidsmässigt mellan utredning och de anmärkningar som riktas mot tillståndshavaren.

Förvaltningen delar socialtjänstförvaltningens syn att årlig omprövning av tillstånd till klockan 05.00 ändras till stadigvarande tillstånd. En utredning i samband med en anmärkning får en större effekt än tidsbundna prövningar.

Skärholmens stadsdelsnämnd

Skärholmens stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att som sitt yttrande till kommunstyrelsen överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande.

Särskilt uttalande gjordes av Andrea Femrell (m), *bilaga 1*.

Reservation anfördes av Margareta Johansson (v), Liliane Svensson (s) och Rafet Candemir (mp), *bilaga 1*.

Skärholmens stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 21 december 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen instämmer i att det behövs en översyn av alkohollagen. I avvaktan på att regeringens utredare redovisat sitt uppdrag anser förvaltningen att det ändå är angeläget med en revidering av nuvarande riktlinjer.

Av förslaget till nya riktlinjerna framgår att lagad mat ska kunna beställas under hela den tid serveringsstället har öppet. Minimikravet är att en restaurang ska servera tre förrätter, tre varmrätter och tre efterrätter. Förvaltningen anser inte att minimiantalet rätter behöver anges i riktlinjerna utan att det ska finnas ett allsidigt utbud av maträtter för gästerna. I förebyggande syfte är det viktigt att ge gästerna möjligheter till ett varierat utbud, eftersom en måltid minskar berusningseffekten.

Förvaltningen vill understryka vikten av att stadsdelsnämndens bedömning ges stor

betydelse vid beslut om serveringstillstånd. Nämnden har god lokalkännedom samt känner till störningar och andra otrygghetsskapande faktorer. Förvaltningens erfarenhet är att detta tidigare inte alltid har tillmätts stor betydelse. Främst gäller det när vi haft störningar runt våra restauranger med sena öppettider.

Dock anser förvaltningen att det är bra att man skärpt kraven på de restauranger som beviljats tillstånd efter kl. 01.00. Det finns en stark koppling mellan alkohol och våld, vilket kräver mer tillsyn, vakter och större krav på personalen.

Södermalms stadsdelsnämnd

Södermalms stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att tjänsteutlåtandet utgör svar på remissen.

Reservation anfördes av Jan Forsell m.fl. (s), Åsa Hagelstedt (v) och Birger Jeansson (mp), *bilaga 1*.

Ersätтарыttrande gjordes av Pia Toremar (c), *bilaga 1*.

Södermalms stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 24 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen har inget att invända mot de föreslagna riktlinjerna för serveringstillstånd i Stockholms stad. Det är positivt att de sociala aspekterna betonas vid prövning av serveringstillstånden i Stockholm genom att stadsdelsnämnden yttrande tillmätts stor betydelse vid tillståndsgivningen.

Trafik- och renhållningsnämnden

Trafikkontorets kontorsyttrande daterat den 22 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Trafikkontoret har inte kompetens att bedöma rimligheten i de föreslagna riktlinjerna i sak. Rent allmänt kan dock sägas att det övergripande målet för Stockholm är en lättförståelig regeltillämpning och en tillgänglighet gentemot medborgarna.

Trafikkontoret vill dock i sammanhanget lämna följande synpunkter på förslaget till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd:

Generella synpunkter:

Trafikkontoret är, genom Upplåtelseenheten, Tillståndsavdelningen, en av polisens tyngsta remissinstanser vad avser beviljande av upplåtelsestillstånd för uteserveringar. Vad gäller uteserveringar remitteras frågan också till Miljöförvaltningen och berörd

stadsdelsförvaltning, men vad gäller upplåtelsefrågan är Trafikkontoret tyngsta instans. (Det är också Trafikkontoret som debiterar tillståndsinnehavaren avgiften för den upplåtna marken).

Det ligger, som redan påtalats inte inom Trafikkontorets kompetens att bedöma rimligheten i riktlinjer för serveringstillstånd. Kontoret kan emellertid konstatera, att då störningar från uteserveringar där alkoholservice sker, framför allt kvällstid, drabbar de närboende, blir även Trafikkontoret, såsom varande remissinstans hos polismyndigheten beträffande upplåtelsen för uteserveringen, kontaktat och kritiserad på sin roll som upplåtare av marken.

Ett närmare samarbete mellan Trafikkontoret, Miljöförvaltningen och Socialtjänstförvaltningen är härmed önskvärt, och har också inletts.

Älvsjö stadsdelsnämnd

Älvsjö stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt yttrande till kommunstyrelsen.

Reservation anfördes av Majvi Andersson m fl (s), Maj-Len Eklund (v) och Kenneth Rönquist (mp), *bilaga 1*.

Älvsjö stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 4 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen menar att de föreslagna förändringarna i Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd gör dem tydligare och kräver också mindre administration. Förvaltningen föreslår att stadsdelsnämnden ställer sig bakom förslaget.

Östermalms stadsdelsnämnd

Östermalms stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att godkänna och överlämna detta tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Särskilt uttalande gjordes av Helena Bonnier m fl (m), Gunilla Gustafsson (fp) och Susanna Alm (kd), *bilaga 1*.

Reservation anfördes av Rolf Lindell m fl (s), Marion Sundqvist (mp) och Berit Bornecrantz Dias (v), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av Rolf Lindell m fl (s), Marion Sundqvist (mp) och Berit Bornecrantz Dias (v), *bilaga 1*.

Östermalms stadsdelsförvaltning tjänsteutlåtande daterat den 14 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen instämmer som helhet i förslaget till reviderade riktlinjer.

Förvaltningen anser att det kan vara bra med permanent serveringstillstånd till kl. 05.00 om restaurangerna har fungerat tillfredställande under de två år med serveringstillstånd till kl. 03.00 som i praktiken krävs för att få tillstånd till kl. 05.00. Om permanenta 5-tillstånd kan beviljas kan resurser frigöras till annat arbete än årliga tillståndsansökningar. Viss restriktivitet för tillstånd till kl. 05.00 bör dock tillämpas. Det är vederlagt att personer som är inblandade i våldsbrott ofta är alkohol- och/eller drogpåverkade. Det är även angeläget att minska köbildningen till restauranger, bl.a för att förebygga att konflikter och våld uppstår. I förslaget preciseras en huvudinriktning gällande antalet ordningsvakter, vilket är positivt och kan minska risken för att konflikter i restaurangmiljön uppstår.

Ytterligare ett positivt förslag är att tydliga skyltar för köande anger vilka insläppsregler som gäller, för att förhindra diskriminering. Vad gäller den s.k. STAD-utbildningen

(STAD-Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) är det bra att kunskaper om diskriminering infogas.

Kommunstyrelsens handikappråd

Kommunstyrelsens handikappråd beslutade vid sitt sammanträde den 14 januari 2008 att lämna ett uttalande.

Kommunstyrelsens handikappråds uttalande daterat den 14 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Den diskriminering som alltför ofta förekommer bland stadens restauranger gentemot personer med funktionsnedsättning är oacceptabel och måste beivras med alla till buds stående medel, även om möjligt genom indragning av serveringstillstånd. Oberoende av om den möjligheten finns eller inte anser vi att stadens tillsyn av restaurangverksamheten bör innefatta ett moment av information om vikten av att lokalerna har tillgängliga entréer, god ljudmiljö, god framkomlighet inomhus, tillgängliga toaletter och en personal som bemöter alla gäster, även de som har någon form av funktionsnedsättning, på ett värdigt och professionellt sätt. Det senare förutsätter information och utbildning.

Vi anser också att det kan finnas skäl att i tillsynen påtala det oacceptabla i ett dis-

kriminerande bemötande, särskilt när anmälningar om sådant har lämnats mot en restaurang. Det kan ske utan att det föreligger en fällande dom och i dialogens form, och när så är lämpligt, med deltagande av den eller de personer som anser sig ha blivit diskriminerade.

Krav på kök för allsidig matlagning

För att personer som är glutenintoleranta eller har matallergier av olika slag är hygien i ett kök avgörande för om de vågar besöka en restaurang eller inte. Utrymmen och utrustning i kök måste tillåta separering av tillagningen så att

de som har särskilda krav kan lita på att den mat som uppges tillgodose deras särskilda behov verkligen är tillagad på ett godtagbart sätt. Kommunens tillsynsansvariga måste ha den kunskap som krävs för att kontrollera detta.

Bestämmelserna om sena serveringstider

Handikapprådet har inte något att erinra mot förslaget men anser att inte bara miljö- och hälsoskyddsnämndens utan också berörd stadsdelsnämnds uppfattning ska ha en avgörande betydelse för bedömningen. Det är givetvis framför allt stadsdelsnämnderna som kan väntas ha kännedom om risken för att kringboende blir störda av restauranger med sena öppettider.

Kraven på förordnade ordningsvakter

Vi anser att alla ordningsvakter ska ha en grundläggande utbildning som innefattar information om olika funktionsnedsättningar och vad de har för konsekvenser för den enskilde samt hur man bemöter denne på ett värdigt sätt.

Stockholm förebygger Alkohol och Drogetproblem (STAD)

Stockholm förebygger Alkohol och Drogetproblem (STAD) tjänsteutlåtande daterat den 30 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

STAD ser som önskvärt att villkor om utbildning vid serveringstid senare än kl. 01:00 inte endast gäller personalen utan även tillståndshavare (eller driftschef) genom en obligatorisk policyutbildning. I det fall ledningen inte är delaktig i den direkta driften bör villkoret gälla dennes ställföreträdare. Skulle en sådan utbildning vara ett villkor för restauranger med serveringstider senare än kl. 01.00 kommer policyarbetet få större spridning bland Stockholms restauranger och förvänta oss starkare preventiva effekter.

Vidare skulle ett mer utvecklat policyarbete bana vägen för ett mer uthålligt förebyggande arbete på stadens restauranger.

Mot bakgrund av hur vanligt det tycks vara med narkotikapåverkade gäster på restauranger som har öppet efter kl. 01.00, och de goda effekter som dagens utbildningar tycks ge, anser STAD att man starkt bör överväga att villkor ska meddelas att samtliga personer som arbetar med servering av alkoholdrycker och samtliga vaktpersonal som arbetar vid restauranger med sena öppettider skall genomgå narkotikautbildning.

Stureplansgruppen AB

Stureplansgruppen AB:s tjänsteutlåtande har i huvudsak följande lydelse.

Stureplansgruppen och Nobis AB har via respektive verkställande direktör, Vimal Kovac och Dennis Johansson, varit drivande och tongivande i det narkotikaförebyggande arbete som bedrivits av myndigheter och restaurangbranschen under 2000-talet. Utifrån STAD samarbetets arbetsmodell har utbildningar och arbetsmetoder utvecklats inom ramen för

Krogar mot Knark-projektet. Då denna verksamhet nu permanentas och kommer att bedrivas utifrån samma plattform som arbetet med ansvarfull alkoholservice anser vi att även kraven på utbildning av personal (vakter och övrig personal) i narkotikaförebyggande arbete ska vara obligatoriskt för serveringstillstånd med sena öppettider. Det bör även vara möjligt att ställa villkor på narkotikautbildad personal för verksamheter som har haft dokumenterade och upprepade fall av narkotikapåverkade gäster eller annan narkotikarelaterad brottslighet. Även detta i enlighet med de riktlinjer som idag gäller för krav på utbildning i ansvarfull alkoholservice. Det är vår förhoppning att dessa punkter tas i beaktande vid kommunfullmäktiges sammanträde och att dessa tillförs det förslag till reviderade riktlinjer som socialtjänstförvaltningen lagt fram och socialtjänstnämnden tagit beslut om.

RESERVATIONER M.M.

Socialtjänstnämnden

Reservation anfördes av Karin Rågsjö (v), Elisabeth Brandt Ygeman m.fl. (s) och Gertrud Brorsson (mp) enligt följande

Socialtjänstnämnden föreslås besluta följande.

1. Socialtjänstnämnden beslutar att delvis godkänna förvaltningens förslag till beslut.
2. 5-tillstånd ska ges med restriktivitet.
3. Inspektioner mot nattöppna krogar ska öka.
4. I serveringstillståndet ska det tydligt framgå att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar mot diskriminering inte förekommer inom verksamheten samt riskerar indragning av tillståndet vid överträdelser av dessa lagar.
5. Socialtjänstnämnden beslutar att krogar som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd eller få sitt redan beviljade tillstånd indraget enligt gängse regler.
6. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om synlig räknare vid entrén som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.
7. Socialtjänstnämnden beslutar att förvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.
8. Därutöver anføres följande.

Vi anser att det är av största vikt att staden på bästa möjliga sätt arbetar för att förverkliga intentionerna i alkohollagen och i Stockholms Tobaks- Alkohol- och narkotikapolitiska program. Det alkoholpolitiska skyddsintresset får inte urvattnas utan ska tillvaratas.

Vi godkänner att den årliga omprövningen av 5-tillstånd utgår eftersom öppettider efter normaltid alltid föregås av 1 års prövotid och 5-tillstånd inte ges innan man har haft ett 3-tillstånd utan anmärkning. I praktiken innebär detta att man har haft två års prövotid innan man får 5-tillstånd. De pengar som frigörs när vi tar bort de årliga omprövningarna ska användas till ökade inspektioner - främst mot de 5-öppna krogarna.

Sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/ serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkohollagens förarbeten. Det ska råda en restriktivitet om öppettider till 5. Vi anser att längre öppettider än till 5 inte är motiverade.

Förvaltningen ska ha ett tätare samarbete med miljöförvaltningen i frågor som rör störningar. Ärenden om 5-tillstånd får inte avgöras innan yttrande från miljö- och hälsovårdsnämnden har inkommit, och stor hänsyn ska tas till deras yttrande.

Vi anser däremot att vissa av alkohollagens krav är otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med förvaltningen att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat borde kunna modifieras.

Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får dock inte glömmas bort. Tillsyn av restauranger utifrån problem med överservering och servering till minderåriga har högsta prioritet, eftersom sådan misskötsel går stick i stäv med stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga. Frågan om serveringstider och annat kan kopplas till såväl kvinnofrid och övriga våldsbrott som till människors hälsa. Vi vill också peka på att alltför krogtäta områden exempelvis på Södermalm är besvärande för de boende.

Vi vill också framhålla behovet av att restaurangerna arbetar aktivt med att minska köerna, eftersom dessa i sig skapar problem. Köer som marknadsföring bör inte förekomma, eftersom det kan leda till känslor av kränkning för dem som inte kommer in.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällt för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol. På sitt sammanträde den 7 juni 2005 beslöt kommunfullmäktige, vid behandling av revidering av riktlinjer för serveringstillstånd, att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande diskrimineringslagstiftning inte förekommer inom sin verksamhet samt ska vara införstådd med att överträdelser kan leda till indragning av tillståndet. Krogar som fällt i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottsmål eller civilmål, ska inte beviljas alkoholtillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt alkoholtillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

I villkor för serveringstillstånd ska det kunna ställas krav på tydliga och väl synliga skyltar om vilka insläppsregler som gäller, för att motverka diskriminering och andra former av oordning. Vid köbildning eller när det finns andra indikationer på behov ska krav på sådan skyltning ställas. Av samma skäl bör det också, när det är motiverat, ställas krav på synlig räknare vid entrén, som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.

Kunskap om diskrimineringsfrågor bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. Förvaltningen ska verka för en ”STAD-modell” för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Magnus Dannqvist, Mervi Mäkinen Andersson, Lenart Pöppel och Sonja Mogert (alla s), Rosa Lundmark (v) och Jonas Eklund (mp) enligt följande

Förvaltningens tjänsteutlåtande åberopas i huvudsak som yttrande till socialtjänstnämnden.

Därutöver vill vi framföra följande.

Under senare år har fler restauratörer i stadsdelsområdet fått serveringstillstånd, vilket vi är positiva till. Välskötta restauranger som följer alkohollagen ger liv och rörelse i våra stadsdelar och de boende slipper åka in till staden för att gå på restaurang.

Att få ett serveringstillstånd är dock ingen rättighet utan ett ansvar som staden anförtror de restauratörer som uppfyller riktlinjerna. Vid prövning av tillstånd och serveringstider ska därför sociala hänsyn fortsätta att ha företräde framför näringspolitiska förhållanden.

Även om vi inte har några 5-krogar i ytterstaden åker många av våra ungdomar in till city för att roa sig. Vi anser att tillsynen av restauranger med sena serveringstider bör utökas när den årliga omprövningen av 5-tiderna slopas, eftersom överservering och servering till minderåriga motverkar stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga.

Diskriminering är tyvärr vanligt på stadens krogar och det behövs därför nya metoder för att förebygga och upptäcka diskriminering. Staden måste göra det tydligt för restaurangägarna att icke-diskriminering är ett kriterium som ingår i tillståndsprövningen och att diskriminering liksom annan misskötsamhet är grund för indraget tillstånd.

Diskrimineringsfrågan bör kunna vara en del av den så kallade STAD-utbildningen som varit framgångsrik när det gäller att testa åldersgränser och nykterhet.”

Farsta stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Gunnar Sandell m fl (s), Malin Larsson (v) och Patrik Slimane (mp) enligt följande

1. Stadsdelsnämnden hänvisar till socialdemokraternas, vänsterpartiets och miljöpartiets reservation i Socialtjänstnämnden den 25 oktober 2007, § 9, som svar på remissen. Nämnden överlämnar även sdf tjänsteutlåtande.
2. Omedelbar justering

Nämnden anser att oppositionens reservation i Socialtjänstnämnden uttrycker vår uppfattning i denna fråga.

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Jan Wallman m.fl. (s), ledamoten Kjell Marténg m.fl. (v) och ledamoten Ylva Wahlström m.fl. (mp) enligt följande

”Att i huvudsak godkänna förvaltningens förslag till beslut samt därutöver anföras:

Enligt alkohollagens förarbeten ska sociala hänsyn ha företräde framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden. Vi anser därför att krogar som fällt för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd, samt att 5-tillstånd ska ges med restriktivitet.

Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får inte glömmas bort. Tillsyn av restauranger utifrån problem med överservering och servering till minderåriga har högsta prioritet, eftersom sådan misskötsel går stick i stäv med stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga. Frågan om serveringstider och annat kan kopplas till såväl kvinnofrid och övriga våldsbrott som till människors hälsa.

Vidare önskar vi i stadsdelsnämnden svar på den fråga om gemensamma principer för utskänkningstillstånd inom Skärholmens närpolisområde som de tidigare stadsdelsnämnderna Hägersten respektive Liljeholmen, tillsammans med polisen, tillskrivit kommunfullmäktige.”

Kungsholmens stadsdelsnämnd

Särskilt uttalande gjordes av Regina Kevius m fl (m) och Lars Lundqvist m fl (s) enligt följande

Att kunna välja restaurang efter tycke och smak i stället för efter tillgänglighet borde vara självklarhet för oss alla. Varje människa ska ha rättigheten och möjligheten att kunna besöka en bar utan hindras av restaurangens eller barens fysiska utformning.

Kungsholmens stadsdelsnämnd anser att ett Stockholm i världsklass ska prioritera tillgänglighetsfrågorna i stadens utveckling och konkurrenskraft gentemot andra städer. Det är i grunden en fråga om att alla människor ska kunna känna sig välkomna till vår stad och att vi visar att det är en självklarhet för alla som vill kunna ta del av Stockholm, oavsett eventuell funktionsnedsättning.

När staden föreslår reviderade riktlinjer för serveringstillstånd anser vi därför att det bör vara en självklarhet att även diskutera hur tillgänglighetsfrågor skall kunna komma in som en del i stadens krav på näringsidkare som planerar att driva restaurangverksamhet.

Reservation anfördes av Håkan Wahlén m.fl. (s) enligt följande

1. Kungsholmens stadsdelsnämnd godkänner delvis förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.
2. Stadsdelsnämnden anför som sin åsikt att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 bör behållas.
3. En skrivning om krav på kök för allsidig matlagning anpassad till vegetariska restauranger tillfogas.
4. Krögare som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd alternativt får sitt redan beviljade serveringstillstånd indraget enligt gängse regler
5. En STAD-modell bör tas fram för att förebygga diskriminering på liknande sätt som i dag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet
6. 5-tillstånd ska ges med restriktivitet
7. Inspektioner av nattöppna krogar ska öka

8. Stadsdelsnämnden anför därutöver följande:

Vi anser att vissa av alkohollagens krav är otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhållande av lagad mat borde kunna modifieras. Med tanke på den miljömedvetenhet som nu växer fram så tror vi på en renässans för vegetariska restauranger och är lite förvånade över att de inte också inkluderas. För renodlade vegetariska restauranger borde kravet på hantering av såväl fisk som kött bortfalla.

Vi anser vidare att sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkohollagens förarbeten. Det ska råda restriktivitet om öppettider utanför normaltiden 11.00- 01.00 och längre öppettider än till 05.00 är inte motiverade. Den årliga omprövningen av 05-tillstånden ska behållas av folkhälsoskäl. Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får inte glömmas bort. Frågan om serveringstider kan kopplas till såväl kvinnofrid, våldsbrott och människors hälsa.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällt för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol. Krogar som fällt i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottmål eller civilmål, ska inte beviljas alkoholtillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt serveringstillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

Kunskap om diskrimineringsfrågor bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. Socialförvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Reservation anfördes av Ingegerd Akselsson Le Douaron (mp) och Reijo Kittilä (v) enligt följande

1. Kungsholmens stadsdelsnämnd godkänner delvis förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.
2. Stadsdelsnämnden anför till skillnad från förvaltningen som sin åsikt att den årliga omprövningen av serveringstillstånd till kl. 05.00 bör behållas
3. Stadsdelsnämnden anför utöver förvaltningens tjänsteutlåtande som sin mening:
 - att en skrivning om krav på kök för allsidig matlagning anpassad till vegetariska restauranger tillfogas
 - att krav på tillgänglighet för funktionsnedsatta kopplas till serveringstillstånd

- att krögare som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd alternativt får sitt redan beviljade serveringstillstånd indraget enligt gängse regler.
- att en STAD-modell bör tas fram för att förebygga diskriminering på liknande sätt som i dag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Vi anser att vissa av alkohollagens krav är otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhållande av lagad mat borde kunna modifieras. Med tanke på den miljömedvetenhet som nu växer fram så tror vi på en renässans för vegetariska restauranger och är lite förvånade över att de inte också inkluderas. För renodlade vegetariska restauranger borde kravet på hantering av såväl fisk som kött bortfalla.

Det lokala handikapprådet har vid upprepade tillfällen krävt ett tillgängligt Kungsholmen. Ingen ska hindras att kunna ta sig in i lokaler pga sin funktionsnedsättning. Detta gäller både offentligt och privat ägda lokaler som är öppna för allmänheten. Vi ställer oss helt bakom dessa krav. Att koppla krav på tillgänglighet till serveringstillstånd är ett sätt att sätta press bakom orden och ett viktigt steg i kampen mot diskriminering av de funktionsnedsatta.

Vi anser vidare att sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/ serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkohollagens förarbeten. Det ska råda restriktivitet om öppettider utanför normaltiden 11.00- 01.00 och längre öppettider än till 05.00 är inte motiverade. Den årliga omprövningen av 05-tillstånden ska behållas av folkhälsoskäl. Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får inte glömmas bort. Frågan om serveringstider kan kopplas till såväl kvinnofrid, våldsbrott och människors hälsa.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällts för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol. Krogar som fällts i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottsmål eller civilmål, ska inte beviljas alkoholtillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt serveringstillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

Kunskap om diskrimineringsfrågor bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. Socialförvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Reservation anfördes av Eva Louise Erlandsson Slorach m.fl. (s) enligt följande

Att i huvudsak godkänna förvaltningens förslag till beslut

Att uttala att 5- tillstånd ska ges med restriktivitet och att inspektioner av nattöppna krogar

ska genomföras och öka i antal

Att uttala att krogar som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas

serveringstillstånd eller få sitt redan beviljade tillstånd indraget

Att därutöver anföra följande

”Staden ska arbeta för att uppnå intentionerna i alkohollagen. Kommunen ska också aktivt arbeta för att medborgare inte ska utsättas för diskriminering. Det ska enligt oss gälla alla kommunens verksamheter, även denna. Det är väl känt att diskriminering förekommer inom restaurangbranschen. Av respekt för medborgare som utsätts för diskriminering och seriösa restauratörer som inte diskriminerar bör tillståndsgivningen aktivt motverka diskriminering.”

Norrmalms stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Hans Enroth (v) enligt följande

att stadsdelsnämnden skulle ha beslutat i enlighet med vänsterpartiets, socialdemokraternas och miljöpartiets reservation i socialtjänstnämnden

Reservation anfördes av Yildiz Kafkas (mp) enligt följande

1. Huvudsakligen godkänna förvaltningens förslag till beslut.
2. Fortsätta med den årliga omprövningen av 05.00-tillståndet i avvaktan på utredning av alkohollagen.
3. Införa en prövotid för alkoholservering vid ägarskifte.
4. Därutöver anföra följande:

Vår övertygelse är att tillgängligheten till alkohol är avgörande för förbrukningen, och därmed för sjukdomar och våldsbrott knutna till alkoholintag.

I liggande förslag sägs att man förespråkar en restriktiv alkoholpolitik. Vi menar att förslaget snarare innebär en liberalisering av gällande regler för serveringstillstånd och därmed för alkoholpolitiken i ett större sammanhang. I avvaktan på utredning om alkohollagen bör den årliga omprövningen fortgå.

För närvarande beviljas en ny ägare till en restaurang i princip samma serveringstillstånd som den tidigare ägarens, utan att man vet om den nya ägaren klarar

av ett generöst serveringstillstånd. Därför föreslår vi att det i de nya riktlinjerna för servering införs en prövotid vid ägarbyte, d.v.s. att för att den nya ägaren ska kunna utnyttja villkoren i den tidigare ägarens tillstånd bör en prövotid på minst ett år skrivas in i stadens nya riktlinjer för alkoholserving.

Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Abebe Hailu m fl (s), Jakob Dencker (mp) och Gunilla Bhur (v) enligt följande

- att delvis godkänna förvaltningens förslag
- att därutöver beslutar nämnden enligt följande
-
- 1. 5-tillstånd ska ges med restriktivitet.
- 2. Inspektioner mot nattöppna krogar ska öka.
- 3. I serveringstillståndet ska det tydligt framgå att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar mot diskriminering inte förekommer inom verksamheten samt riskerar indragning av tillståndet vid överträdelser av dessa lagar.
- 4. Krogar som fällts för diskriminering i brottsmål eller civilmål inte ska beviljas serveringstillstånd och få sitt redan beviljade tillstånd indraget enligt gängse regler.
- 5. Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om synlig räknare vid entrén som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.
- 6. Stadsdelsnämnden beslutar att socialtjänstförvaltningen ska verka för en "STAD-modell" för att förebygga diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.
- 7. Därutöver anföra följande:

Vi anser att det är av största vikt att staden på bästa möjliga sätt arbetar för att förverkliga intentionerna i alkohollagen och i Stockholms Tobaks- Alkohol- och narkotikapolitiska program. Det alkoholpolitiska skyddsintresset får inte urvattnas utan ska tillvaratas.

Vi godkänner att den årliga omprövningen av 5-tillstånd utgår eftersom öppettider efter normaltid alltid föregås av 1 års prövotid och 5-tillstånd inte ges innan man har haft ett 3-tillstånd utan anmärkning. I praktiken innebär detta att man har haft två års prövotid innan man får 5-tillstånd. De pengar som frigörs när vi tar bort de årliga omprövningarna ska

användas till ökade inspektioner - främst mot de 5-öppna krogarna.

Sociala hänsyn ska ha företräde vid prövningen av serveringstillstånd/ serveringstider framför näringspolitiska eller konkurrensmässiga förhållanden, enligt alkoholla-

gens förarbeten. Det ska råda en restriktivitet om öppettider till 5. Vi anser att längre öppettider än till 5 inte är motiverade.

Socialtjänstförvaltningen ska ha ett tätare samarbete med miljöförvaltningen i frågor som rör störningar. Årenden om 5-tillstånd får inte avgöras innan yttrande från miljö- och hälsovårdsnämnden har inkommit, och stor hänsyn ska tas till deras yttrande.

Vi anser däremot att vissa av alkohollagens krav är otidsenliga och möjliga att förändra. Exempelvis instämmer vi med socialtjänstförvaltningen att kraven på kök för allsidig matlagning och tillhandahållande av lagad mat borde kunna modifieras.

Att alkohollagen är en social skyddslagstiftning får dock inte glömmas bort. Tillsyn av restauranger utifrån problem med överservering och servering till minderåriga har högsta prioritet, eftersom sådan misskötsel går stick i stäv med stadens ambitioner att minska missbruket bland de unga. Frågan om serveringstider och annat kan kopplas till såväl kvinnofrid och övriga våldsbrott som till människors hälsa. Vi vill också peka på att alltför krogtäta områden exempelvis på Södermalm är besvärande för de boende.

Vi vill också framhålla behovet av att restaurangerna arbetar aktivt med att minska köerna, eftersom dessa i sig skapar problem. Köer som marknadsföring bör inte förekomma, eftersom det kan leda till känslor av kränkning för dem som inte kommer in.

Diskriminering är tyvärr vanligt inom krogbranschen och staden behöver därför utveckla metoder för att förebygga diskriminering och göra det tydligt att krogar som fällt för diskriminering inte ska ha rätt att servera alkohol. På sitt sammanträde den 7 juni 2005 beslöt kommunfullmäktige, vid behandling av revidering av riktlinjer för serveringstillstånd, att tillståndshavaren åtar sig att se till att överträdelser mot gällande diskrimineringslagstiftning inte förekommer inom sin verksamhet samt ska vara införstådd med att överträdelser kan leda till indragning av tillståndet. Krogar som fällt i diskrimineringsmål, oavsett om det är i brottsmål eller civilmål, ska inte beviljas alkoholtillstånd alternativt få sitt redan beviljade tillstånd indraget. Det är viktigt att poängtera att det åligger dem som missköter sig och därför blir av med sitt alkoholtillstånd att bevisa att de har vidtagit åtgärder för att få tillbaka sitt tillstånd.

I villkor för serveringstillstånd ska det kunna ställas krav på tydliga och väl synliga skyltar om vilka insläppsregler som gäller, för att motverka diskriminering och andra former av oordning. Vid köbildning eller när det finns andra indikationer på behov ska krav på sådan skyltning ställas. Av samma skäl bör det också, när det är motiverat, ställas krav på synlig räknare vid entrén, som visar hur många gäster restaurangen tar in och hur många gäster som vistas i lokalen.

Kunskap om diskrimineringsfrågor bör infogas i vaktutbildningen och STAD-utbildningen. Förvaltningen ska verka för en ”STAD-modell” för att förebygga

diskriminering på liknande sätt som idag förekommer när man testar åldersgränser och nykterhet.

Skarpnäcks stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Maria Hannäs (v), Monika Lindh m.fl. (s) och Birgitta Hansen (mp) enligt följande

Att Skarpnäcks stadsdelsnämnd i huvudsak godkänner förvaltningens förslag
Att remissvaret på sidan 3 stycke 2 (uppifrån i tjänsteutlåtandet) i delen om ”årlig omprövning av tillstånd till kl.05.00” ändras till att det skall ske årligen
Samt därutöver anför följande:
Förvaltningen skriver i sitt remissvar att de delar socialtjänstförvaltningens syn att årlig omprövning av tillstånd till klockan 05.00 ändras till stadigvarande tillstånd.
Vi delar inte den åsikten utan anser att årlig omprövning skall göras.”

Skärholmens stadsdelsnämnd

Särskilt uttalande gjordes av Andrea Fermell m.fl. (m) enligt följande

Ett flertal berörda aktörer, inte minst de olika stadsdelarna, är inblandade i tillståndsprocessen för serveringstillstånd. Det är därför av vikt att riktlinjerna tillämpas likartat över staden så att konkurrensneutralitet mellan berörda restauranger och krogar uppnås, liksom ett varierat utbud av restauranger och krogar för alla Stockholms invånare.

Reservation anfördes av Margareta Johansson (v), Liliane Svensson m.fl. (s), Rafet Candemir m.fl. (mp) enligt följande

Att i huvudsak godkänna förslaget till yttrande till kommunstyrelsen.
2. Att godkänna att s, v och mp:s reservation i socialtjänstnämnden antas som yttrande från Skärholmens stadsdelsnämnd.

Södermalms stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Jan Forsell m.fl. (s), Åsa Hagelstedt (v) och Birger Jeansson (mp) enligt följande

att delvis godkänna förvaltningens förslag till beslut
samt
att därutöver anföra följande

Det är positivt att de sociala hänsynen ska väga tyngre vid beslut om serveringstillstånd. Dock är det avgörande att stadsdelsnämnden kan säga nej till nya serveringstillstånd och/eller utökade serveringstider när nämnden gör bedömningen att det riskerar att bli en överetablering utifrån sociala hänsyn. Att en restaurang får tillstånd på en gata ska inte innebära att hur många restauranger som helst ska få tillstånd på samma gata.

Med tanke på hur svårt det är att dra in ett tillstånd avstyrker vi förslaget att ta bort den årliga omprövningen av 05-tillstånd.

Vidare anser vi att restauranger belägna i bostadshus inte ska få ha servering längre än till 22 utomhus och 01 inomhus, och inte som i förslaget till 03.

Ersättaryttrande gjordes av Pia Toremar (c) enligt följande.

Om jag hade haft yrkanderätt, hade jag röstat enligt majoritetens förslag, enligt följande

Älvsjö stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Majvi Andersson m fl (s), Maj-Len Eklund (v) och Kenneth Rönquist (mp), enligt följande

Stadsdelsnämnden beslutar att delvis godkänna förvaltningens förslag till beslut samt anför därutöver följande.

Vi instämmer till alla delar i den reservation som lämnats av s, v och mp vid behandling av ärendet i socialtjänstnämnden 2007-10-25.

Östermalms stadsdelsnämnd

Särskilt uttalande gjordes av Helena Bonnier m fl (m), Gunilla Gustafsson (fp) och Susanna Alm (kd), enligt följande

Vi vill särskilt understryka vikten att det i Stockholm stad ska det vara lätt att få tillstånd för alkoholservering efter klockan 03.00 om serveringsverksamheten sköter sig och inte ådragit sig några anmärkningar, men det ska vara minst lika lätt att förlora tillståndet för alkoholservering om näringsidkaren missköter sig. För att detta ska vara möjligt krävs en utökad kontroll av att verksamheten verkligen uppfyller de krav som de reviderade riktlinjerna ställer upp. En ansvarfull reglering av tillstånd för alkoholservering bygger på en aktiv och fortlöpande kontroll, inte minst då huvudregeln i riktlinjerna är att femtillstånd bara kan ges i de fall där serveringstillståndet inte varit ifrågasatt de senaste två åren. En aktiv kontroll blir därför själva förutsättningen för att

kunna belysa lämpligheten att inneha serveringstillstånd och även för att bevilja förlängd serveringstid.

Reservation anfördes av Rolf Lindell m fl (s), Marion Sundqvist (mp) och Berit Bornecrantz Dias (v), enligt följande

att klockan 03.00 bör vara den tid som ska gälla som gräns för alkoholservering till allmänheten. S.k. 5-krogar ska ses som rena undantag och bara kunna tillåtas om det finns särskilda tillfälliga skäl och efter särskild prövning. Nämnden anser vidare att stadsdelsnämnderna utifrån sina ansvarsområden har ett bredare kompetensområde än vad som antyds i remissen. Till det kommer en mycket stor lokalkännedom. Därför måste de ”sociala förhållandena” tolkas vidare än vad som anges och även avse de störningar som kan uppkomma i för boende i grannskapet. Buller och oljud har även sociala aspekter liksom behovet av säkerhet utomhus i närheten av sin bostad.

Särskilt uttalande gjordes av Rolf Lindell m fl (s), Marion Sundqvist (mp) och Berit Bornecrantz Dias (v), enligt följande

Polisen framhåller i anslutning till remisser om serveringstillstånd att restauranger med sena öppettider bidrar till ordningsproblem och fylleri från klockan tre på natten. Problemen fortsätter sedan i samband med stängning av restaurangerna klockan fem fram till sextiden på morgonen. Det framkommer vidare att krogvärlden ofta är en tummelplats för olika kriminella element. Det kan gälla bland såväl ägare och ordningsvakter som gäster. Samtidigt är inte alltid ålderskontrollen för gästerna effektiv och såväl drogmissbruk och drogförsäljning sker i denna miljö. Problemen tilltar ju senare på dygnet som verksamheten pågår och krogmiljön är därför ofta klart olämplig för unga människor.

Det är hög tid att tillämpa en mer restriktiv syn i denna fråga. Alkoholkonsumtionen utgör enligt både läkare, socialtjänst och polis ett allt större problem. Den går också allt längre ner i åldrarna. Det är viktigt att samhällsinstitutioner och vuxenvärlden tar sitt ansvar och gör allt för att stävja dessa tendenser.

I detta läge och till dess sociala myndigheter och ordningsmakt kan visa att problemen kan hanteras, bör en generell återgång till kl. 03.00 gälla för alkoholservering till allmänheten.

Stockholms stads riktlinjer för serveringstillstånd

Staden har genom det av kommunfullmäktige (KF) antagna ”Tobaks-, Alkohol- och Narkotikapolitiska programmet – STAN programmet” lagt grunden för hur de alkoholpolitiska målen ska uppnås. Med utgångspunkt från detta program har KF antagit riktlinjer för serveringstillstånd, enligt 7 kap. 9 § alkohollagen (AL). Där anges att kommunerna ska utarbeta alkoholpolitiska program. Detta program benämns i Stockholms stad riktlinjer för serveringstillstånd, i syfte att undvika förväxling med stadens olika program.

Riktlinjerna har sin utgångspunkt i ”Handbok Alkohollagen” som Statens Folkhälsoinstitut (FHI) i sin egenskap av nationell tillsynsmyndighet utgivit till vägledning för kommunerna.

Denna sammanställning bygger på beslut om riktlinjer för serveringstillstånd antagna av KF 1995-10-16 och genomförda revideringar beslutade 1999-12-13, 2002-04-08 och 2005-06-07.

Riktlinjerna innehåller följande:

1. Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd och ramarna för kommuner att utarbeta ”egna regler” – riktlinjer för serveringstillstånd.
2. Övergripande ställningstaganden.
3. Serveringstider.
4. Tillfälliga serveringstillstånd.
5. Tillfälligt utökade serveringstider.
6. Uteserveringar.
7. Serveringstillstånd för cateringföretag.
8. Remissinstanser och lokalt inflytande.
9. Tillsyn och sanktioner.

1. *Alkohollagens grundläggande bestämmelser för serveringstillstånd och ramarna för kommuner att utarbeta "egna regler" – riktlinjer för serveringstillstånd*

En ansökan om serveringstillstånd bedöms utifrån alkohollagens krav. Av 7 kap 7 § AL framgår att servering endast får meddelas den som visar att han med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden är lämplig att utöva verksamheten. Av 7 kap 8 § AL framgår att serveringen ska ha ett kök för allsidig matlagning, att serveringsstället ska tillhandahålla lagad mat och att serveringsstället ska vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.

Något lägre krav gäller för tillfällig servering avseende lokalens beskaffenhet, ifråga om tillagningen och tillhandahållandet av lagad mat.

För att det ska kunna anses vara fråga om ett sådant kök för allsidig matlagning som ger möjlighet till tillagning av ett 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 bedömningen 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.

När ovanstående är klarlagt följer en prövning utifrån kommunens alkoholpolitiska program – 7 kap. 9 § AL (i Stockholm benämnt riktlinjer för serveringstillstånd). Serveringstillstånd får vägras även om de grundläggande kraven om lämplighet och lokal är uppfyllda om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Det finns alltså ingen generell "rätt" att få serveringstillstånd.

Kommunen ska bedöma om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöförvaltningens bedömning av risken för att störningar uppkommer för närboende ska tillmätas stor vikt i tillståndsprövningen.

Det ska för en kommun vara möjligt att förhindra restaurangetablering med servering av alkoholdrycker i särskilt känsliga områden, såsom i närheten av skolor, ungdomsgårdar eller där många ungdomar annars brukar samlas eller i områden med känd missbruksproblematik. Om antalet restauranger i ett område har ökat el-

ler riskerar att öka i en sådan omfattning att påvisbara olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa är för handen bör kommunen som tillståndsmyndighet kunna vägra nya serveringstillstånd i området.

Kommunen kan i det alkoholpolitiska programmet precisera vilka allmänna kriterier kommunen avser att tillämpa vid bedömningen av om servering kan orsaka olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. En individuell prövning måste dock alltid göras med hänsyn till omständigheterna i det enskilda fallet.

Ett avslag på en ansökan om tillstånd måste alltid motiveras, antingen med hänvisning till sökanden eller serveringsstället eller till att olägenheter i form av ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa kan befaras uppstå genom den tilltänkta etableringen. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet. Ett avslag på en ansökan kan således inte enbart grundas på att det kommunala alkoholpolitiska programmet förbjuder etablering på ett visst angivet sätt eller en viss angiven plats. Ibland ingår svåra avvägningar vid tillståndsprövningen där olika intressen ställs mot varandra. Alkohollagstiftningen har dock tillkommit för att begränsa alkoholens skadeverkningar och är i första hand en social skyddslagstiftning. Av detta följer att i de fall alkoholpolitiska hänsyn ställs mot företags-ekonomiska eller näringspolitiska ska de alkoholpolitiska hänsynen ha företräde.

Vid varje prövning av ett nytt tillstånd (ansökan) och vid varje väsentlig utökning av verksamheten (anmälan) i en befintlig restaurang, ska tillståndsmyndigheten beakta risken för att det kan uppstå olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Exempel på förhållanden som kan behandlas i det alkoholpolitiska programmet/riktlinjerna är:

- serveringstider,
- restaurangens inriktning (till exempel etableringsprinciper vad gäller renodlade matrestauranger, restauranger med nöjesverksamhet eller restauranger som vänder sig till ungdom etc.),
- restaurangtäthet (när det blir fråga om överetablering),
- närhet till idrotts- eller nöjesanläggningar,
- hur ungdomar ska skyddas,
- etablering i närhet av trafikleder,
- etablering i områden med känd missbruksproblematik eller hög brottsbelastning
- restaurangetablering i bostadsområden.

Redan vid farhågor om att olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa ska uppstå kan tillstånd vägras. Det krävs dock att

det redovisas vilka olägenheter det är fråga om. Dessutom måste tillståndsmyndigheten ange grunden för att olägenheter är att befara, till exempel sakförhållanden i närområdet, om alkoholpolitiska problem redan förekommer i området eller bedömningar från andra myndigheter. Om sålunda polismyndigheten befara att en restaurangetablering innebär risk utifrån allmänna ordningssynpunkter eller om miljöförvaltningen bedömer att etableringen innebär risk för störningar för närboende bör detta tillmätas stor betydelse. Tillståndsmyndigheten måste dock i varje enskilt fall göra en egen bedömning och motivera varje beslut utifrån omständigheterna i det enskilda fallet. Enbart en hänvisning till det alkoholpolitiska programmet/riktlinjerna är således inte tillräckligt.

2. Övergripande ställningstaganden

Restaurangens inriktning ska vara avgörande vid etablering i områden med en hög brottslighet. Den inriktning en tillståndshavare väljer och den profil som skapas är ofta av avgörande betydelse för ordningsförhållandena i och kring en restaurang. Önskade beteenden i form av t.ex. berusningsdrickande eller användande av droger går erfarenhetsmässigt ofta hand i hand med viss inriktning och profil. Restaurangägarna är trendsättare. Etablering av restauranger som främst är inriktade på att servera mat förordas i den aktuella kategorin av områden framför restauranger med nöjesinriktning. En sådan *etableringsprincip* kan inverka positivt på ett redan brottsbelastat område.

Inga *serveringstider* efter den så kallade normaltiden klockan 01.00 bör ges i sådana områden där störningar för närboende redan föreligger vilka på grund av en hög restaurangtäthet inte kan härledas till någon enskild restaurang. Därutöver förordas provotider i dessa områden såväl vid medgivande av serveringstider före klockan 01.00 som fram till denna tidpunkt.

En *gemensam policy* bör råda i staden, det vill säga tillståndsmyndigheten bör följa de av *miljö- och hälsoskyddsnämnden* antagna riktlinjerna beträffande serveringstider i syfte att gemensamt förebygga ohälsa för stadens invånare.

Respektive remissinstans *ska yttra sig utifrån sitt kompetensområde* det vill säga miljö- och hälsoskyddsnämnden yttrar sig utifrån de omgivningshygienska faktorerna, polismyndigheten utifrån ordnings- och säkerhetsförhållandena och stadsdelsnämnderna utifrån de sociala förhållandena.

Alkoholservering ska ingå i ett seriöst sammanhang. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med *idrottsevenemang eller evenemang som riktar sig främst till ungdom*.

Sådana verksamheter som inte överhuvud taget ska medges serveringstillstånd är *sexklubbar och drogliberala rörelser*.

Det är mycket angeläget att de *sociala aspekterna* lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Stadsdelsnämndernas yttrande ska väga tungt vid den slutliga bedömningen.

Tillståndshavare åtar sig att se till att överträdelser mot gällande lagar om *diskriminering* inte förekommer inom sin verksamhet samt är införstådd med att överträdelse kan leda till indragning av serveringstillståndet.

3. Serveringstider

Frågan om serveringstider regleras dels av 6 kap. 4 § AL, dels av 7 kap 9 § AL (stadens riktlinjer för serveringstillstånd). I samband med beslut om serveringstillstånd eller senare får tillståndsmyndigheten enligt 7 kap 5 § 3 st AL meddela de villkor som behövs. Villkor om förordnade ordningsvakter kräver samråd med polismyndigheten.

I 6 kap. 4 § AL stadgas att servering av alkoholdrycker får påbörjas tidigast klockan 11:00 och avslutas senast klockan 01:00, om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat. Detta är den så kallade normaltiden. I Stockholms stad gäller som senaste serveringstid kl. 05.00. Reglerna om serveringstider utgör enligt 6 kap. 4 § AL en inte oväsentlig del av den svenska alkoholpolitiken och sociala hänsyn ska därför ha klart företräde framför affärsmässiga eller konkurrensmässiga sådana. Remissinstansernas yttranden och inställning ska alltid tillmätas stor betydelse vid bestämmande av serveringstider.

Tillståndsmyndigheten måste i varje enskilt fall särskilt beakta sådana olägenheter och risker som avses i 7 kap. 9 § AL, i samband med utsträckning av serveringstiden. Med detta menas olägenheter ifråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 01.00

För att serveringstillstånd till allmänheten med senare serveringstid än klockan 01.00 ska beviljas gäller följande.

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 alkoholservering .

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 serveringstid efter klockan 01.00 ska förenas med villkor om att minst två förordnade ordningsvakter tjänstgör, fredag-lördag, från klockan 22.00 till 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 besvärsliga gäster, kö etc. Villkor om exempelvis metalldetektorer kan bli aktuellt.

Tillstånd för serveringstid efter klockan 03.00

För att komma ifråga för senare serveringstid än klockan 03.00 gäller följande utöver de förutsättningar som gäller serveringstid efter klockan 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 klockan 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 klockan 03.00 genom att driva restaurang med serveringstid till klockan 03.00 under två år utan att serveringstillståndet har varit ifrågasatt.
3. En restaurang med serveringstid senare än till klockan 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 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 från klockan 24.00 enligt följande: vid 401 gäster 5 vakter, vid 501 gäster 6 vakter osv.

5. Serveringstider efter klockan 03.00 ska förenas med villkor om system för kontroll av det exakta gästantalet i lokalen.

Serveringstid efter klockan 03:00 för restaurangverksamhet vid kasinon

Kasinoverksamhet regleras i kasinolagen (SFS 1999:355). I kasinolagen ställs hårda krav på kontroll och 20-års åldersgräns gäller. Den som är under 20 år får inte ges tillträde till kasino. Inte heller får den som inte är känd och inte legitimerar sig ges tillträde. Den som anordnar kasino ska föra ett register över besökarna på kasinot i syfte att förebygga brott. Registret ska innehålla uppgift om besökarens namn, personnummer eller annat identifieringsnummer och postadress. Det ska också innehålla ett fotografi av besökare samt uppgift om tidpunkt för besöket. Regeringen är tillståndsmyndighet och Lotteriinspektionen tillsynsmyndighet. Om villkoren eller bestämmelserna i lagen inte följs eller det annars finns skäl för det så får regeringen återkalla eller ändra tillståndet.

Endast den som har registrerats på ovan angivet sätt och som är 20 år har tillträde till den serveringsverksamhet som bedrivs på kasinot.

Med anledning av den noggranna kontroll som lagen föreskriver och 20-årsgränsen har serveringsverksamhet i lokaler med tillstånd enligt kasinolagen, undantagits från kravet att de måste kvalificeras sig för serveringstid efter klockan 03:00 genom att bedriva verksamhet till klockan 03:00 i två år.

4. Tillfälliga serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan enligt 7 kap 5§ AL meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillståndet kan avses att gälla året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande tillstånd). Tillståndet kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.
--

Med enstaka tidsperiod avses enligt praxis några dagar upp till ett par månader. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Som riktmärke anges max 10 tillfällen per år. Också antalet tillståndstillfällen i en viss serveringslokal ska vara av betydelse. Anordnas ofta tillfällig servering till olika sällskap, vid fler tillfällen än 10 per år i samma lokal, bör ett stadigvarande serveringstillstånd sökas. Detta är bl.a. i syfte att möjliggöra tillsyn över verksamheten men även för att en verksamhetsinnehavare inte ska kunna friskriva sig från ansvar.

Om ett evenemang avser längre period än en månad ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet. Om en vidare tolkning görs av begreppet tillfällig serveringsverksamhet innebär detta att de tillfälli-

ga arrangörerna kan rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för de etablerade restaurangerna.

De tillfälliga serveringstillstånden är av mycket skiftande karaktär. Det förekommer ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd i samband med alltifrån den stora festivalen till den lilla vänkretsen som ska fira en bemarkelsedag.

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar om allt ifrån stora till små festivaler och enstaka evenemang. Det mest kända årligen återkommande evenemanget är Smaka på Stockholm/Restaurangernas Dag. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten.

1. Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst. Stor återhållsamhet bör gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang eller arrangemang som riktar sig främst till ungdomar.
2. Sökanden ska ha beviljats markupplåtelse.
3. Sökanden ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
4. Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
5. Lagad mat ska kunna tillhandahållas.
6. Serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att serveringen ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras om polismyndigheten bedömer att gemensam serveringsyta inverkar positivt på ordningsläget eller om tillståndsmyndigheten har sådan erfarenhet.
7. Servering av alkoholdrycker bör avslutas senast klockan 01.00 om inte det ur ordnings- och/eller störningssynpunkt är motiverat med en tidigare/senare sluttid för serveringens bedrivande.
8. Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras.
9. Servering av spritdrycker bör inte medges med undantag av servering till slutna sällskap inom ramen för evenemanget.
10. De personer som ska ansvara för serveringen ska vara lämpliga för uppgiften. I de flesta fall är detta liktydigt med att de är innehavare av serveringstillstånd.

11. Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår av 7 kap. 7 § AL. Detta krav omfattar även festivalarrangör p.g.a. dennes betydande inflytande över festivalens bedrivande.

När det gäller kopplingen till idrott har undantag gjorts för vissa internationella evenemang där riskerna för våld och överservering och andra negativa sociala konsekvenser bedöms som betydligt mindre än vid nationella evenemang. Emellertid ska en riskbedömning göras vid varje tillfälle och en allmän princip bör vara återhållsamhet även vid internationella evenemang. All erfarenhet på detta område visar att det främst vid inhemska ishockey- och fotbollsmatcher, som alkoholrelaterat våld har förekommit mellan olika supportergrupper. Även internationella fotbollsmatcher kan innebära avsevärda risker, men dessa matcher spelas i regel inte i Stockholms stad, eftersom nationens huvudarena för fotboll är Råsunda Stadion i Solna kommun.

Sökanden ska uppvisa godkännande för hantering av livsmedel, aktuellt registreringsbevis, meritförteckning, mat- och dryckesutbud, intyg från kronofogdemyndigheten, dispositionsrätt och beskrivning av evenemanget. Remiss skickas i samtliga ärenden polismyndigheten (ordning/vandel), vid serveringstider efter klockan 22.00 även miljö- och hälsoskyddsförvaltningen (störningsrisken för närboende) och i vissa fall Skatteverket (skötsamhet vad gäller skatter och avgifter/moms- och arbetsgivarregistrering).

Tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap

Förutom vad som generellt gäller råder följande riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till slutna sällskap:

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer med någon form av gemensamt intresse i företag, förening eller sammanslutning där arrangören på förväg kan ange vilka som kommer att delta. Det gemensamma intresset ska avse något mer än den tillställning där servering ska ske. Sökanden redovisar tillställningens art och till vem servering ska ske samt bifogar gästlista.

Sökanden ska vara såväl personligt som ekonomiskt lämplig i enlighet med vad som framgår av 7 kap. 7 § AL och utvecklad praxis. Underlaget för denna prövning är för förening dess stadgar, verksamhetsberättelse och styrelsesammansättning. För ett företag är underlaget registreringsbevis och för privatpersoner personbevis.

Lagad mat ska tillhandahållas vilket dokumenteras i samband med ansökan.

Priset för alkoholdrycker får inte understiga inköpspriset samt ska ett skäligt pålägg läggas till inköpspriset. Att försäljning av alkoholdrycker avses ske med skäligt pålägg ska intygas i samband med ansökan.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remiss skickas till polismyndigheten (ordning/vandel) och miljö- och hälsoskyddsförvaltningen (störningsrisken för närboende) vid ansökningar om serveringstillstånd efter klockan 01.00 och i övrigt när kontraindikationer föreligger. Då det kan antas att brister föreligger vad gäller den ekonomiska skötsamheten tas kontakt med kronofogdemyndigheten och/eller skattemyndigheten. Inget remissförfarande tillämpas i de fall när tillståndsmyndigheten på goda grunder kan anta att inga kontraindikationer föreligger.

5. Tillfälligt utökade serveringstider

Här avses tillståndshavare som bedriver stadigvarande serveringsverksamhet och som i vissa fall önskar en tillfällig utökning av serveringstiden. Även när det gäller denna kategori förutsätts att det inte är fråga om regelbundet återkommande verksamhet varje vecka eller månad. Söker tillståndshavare tillfälligt utökad serveringstid fler än 10 gånger per år bör ansökan om stadigvarande senare tid lämnas in för prövning.

En ansökan omfattar ett tillfälle. Remissförfarande till såväl polismyndigheten (ordning) som miljöförvaltningen tillämpas (störningsrisken för boende).

6. Uteserveringar

I ordningslagen finns grundläggande regler om uteserveringar. Alkoholservering i uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen utan samma regler som vid bedrivande av alkoholservering i övrigt gäller även i uteservering.

För att bedriva uteservering krävs polismyndighetens tillstånd. Tillstånd meddelas för en säsong i taget, för perioden maj-september, med undantag för de permanenta verandor där verksamhet bedrivs året runt. Tillstånd för bedrivande av uteservering söks således på nytt varje år hos polismyndigheten. Dock inte hos tillståndsmyndigheten för serveringens bedrivande utan sådant tillstånd meddelas tills vidare. Tillståndshavaren har sedan att anmäla eventuella förändringar.

Om en restaurangägare ansöker om att utöka verksamheten till att omfatta även alkoholservering i uteserveringen kan tillståndsmyndigheten relativt omgående expediera ett sådant tillstånd, om tillstånd från polismyndigheten finns. Inget remissförfarande behöver äga rum. Undantaget är då serveringen är tänkt att bedrivas senare än till klockan 22.00. I dessa fall utgår remiss till miljöförvaltningen för bedömning av risken för störningar för närboende. Det förekommer även att polismyndigheten lämnar yttrande i dessa fall.

7. Serveringstillstånd för cateringföretag

Riktlinjerna för tillfällig serveringsverksamhet innebär vissa svårigheter för cateringföretag. Enligt riktlinjerna gäller att maximalt 10 ggr/år kan ett bolag eller person erhålla tillfälliga serveringstillstånd. I en och samma lokal ges inte mer än 10 tillfälliga serveringstillstånd per år. Därefter ska stadigvarande tillstånd sökas och sedvanlig prövning för sådan verksamhet göras. Ansvarsförhållandena blir på detta sätt klarare och tillsynen underlättas. Den relativt restriktiva tillämpningen, som har sin utgångspunkt i den centrala tillsynsmyndighetens (Statens Folkhälsoinstitut) riktlinjer, beror på att de tillfälliga aktörerna annars riskerar att rycka undan de ekonomiska förutsättningarna för den etablerade näringen.

Det är inte främst cateringföretag som funnits i åtanke när man talat om konkurrensförhållandena gentemot den etablerade näringen, utan tillfälliga ”festfixare” av olika slag. Cateringföretagen kan i det närmaste jämföras med etablerade restauratörer. Det som skiljer dem åt är att cateringföretagen inte har någon fast lokal. Detta omöjliggör ett stadigvarande serveringstillstånd.

Cateringföretag undantas därför från den så kallade ”10-gångsregeln” om de uppfyller kraven på stadigvarande serveringstillstånd enligt alkohollagens bestämmelser vad gäller ekonomisk och personlig lämplighet. Vidare ska de visa att de har en lokal där de tillagar sin mat som är godkänd av miljöförvaltningen för livsmedelshantering – cateringverksamhet. Prövningen bör göras en gång per år varvid prövningsavgift motsvarande ansökan om nytt om stadigvarande serveringstillstånd debiteras. Vid den årliga prövningen, som cateringföretaget självt får initiera för att kunna undantas från ”10-gångsregeln”, kontrolleras att förutsättningarna kvarstår vad gäller ekonomisk och personlig lämplighet samt lokal.

För tillståndshavare som har en fast lokal bekostas den kontinuerliga tillsynen (inre, yttre och förebyggande) av tillsynsavgift. För cateringföretaget ersätts denna av årlig omprövning. Sedan ansöker de på sedvanligt sätt om tillfälliga serveringstillstånd och debiteras avgiften för detta, varvid kontroll företas om förutsättningar finns för serveringstillstånd i den specifika lokalen där verksamheten ska bedrivas.

För kontinuerlig serveringsverksamhet i en och samma lokal förutsätts således antingen att verksamheten bedrivs av cateringföretag som har prövats på ovan beskrivet sätt eller att stadigvarande serveringstillstånd söks av lokal innehavaren eller annan varvid sedvanlig prövning företas.

8. Remissinstanser och lokalt inflytande

Innan beslutsunderlag presenteras för socialtjänstnämndens tillståndsutskott företas remissförfarande. Obligatorisk remissinstans är enligt alkohollagen endast polismyndigheten. Polismyndigheten yttrar sig över sökandes vandel samt ordnings- och säkerhetssituationen i det aktuella området. Även miljö- och hälsoskyddsnämnden är dock en självskriven remissinstans. Denna nämnd yttrar sig över de omgivningshygieniska förhållandena i området - se vidare under rubriken ”miljö- och hälsoskyddsnämnden”. Som en naturlig del i den ekonomiska prövningen ingår remissförfarande till Skatteverket.

Det är även mycket angeläget att de sociala aspekterna lyfts fram när ansökningar om serveringstillstånd ska avgöras. Detta säkerställs genom remiss till stadsdelsnämnderna. Dessa nämnder yttrar sig om nyetablering av serveringsställen och sena serveringstider utifrån ansökan om eventuella sociala olägenheter som finns eller kan befaras uppstå eller i övrigt beträffande restaurangens läge i stadsdelen. Stadsdelsnämnderna yttrande bör väga tungt vid tillståndsmyndighetens slutliga ställningstagande. Den centrala tillståndsmyndigheten ska göra en laglighets- och likställighetsprövning samt väga in övriga remissinstansers svar i beslutsunderlaget. I vissa typer av ärenden har det inte bedömts som nödvändigt att inhämta stadsdelsnämndernas yttranden. Exempel på sådana ärenden är personalrestauranger och traditionell festvåningsverksamhet.

Stadsdelsnämndernas inflytande över tillståndsgivningen koncentreras på det som är ett lokalt intresse. Detta brukar i regel benämnas den sociala bedömningen, där olika faktorer i restaurangens omedelbara närhet vägs in. Detta kan gälla t.ex. restaurangtätheten i vissa speciella områden med känd missbruksproblematik, ordningsproblem, störningar för närboende etc. Det sistnämnda är dock främst miljöförvaltningens kompetensområde. Däremot studeras i regel inte hyreskontrakt, finansieringsplaner, olika fackmyndigheters yttranden om lokalen, yttranden från polismyndigheten om sökandes vandel, uppgifter från Skatteverket, bedömningen av sökandes branschvana etc. Detta har inte ansetts vara av lokalt intresse utan denna lagtekniska del ansvarar tillståndsenheten för parallellt med stadsdelsnämndernas sociala bedömning.

Stadsdelsnämnden behöver därför inte vänta på dessa uppgifter för att kunna ta ställning. Remissunderlaget kan således vara detsamma som för övriga remissinstanser, det vill säga ansökningsblanketten med sökandes namn, restaurangens adress och vad ansökan omfattar. Remissen skickas ut till stadsdelsnämnderna så snart en ansökan har inlämnats till tillståndsenheten. Inget hindrar dock stadsdelsförvaltningen att under remisstiden utifrån sina utgångspunkter kontakta sökanden för kompletterande uppgifter. Stadsdelsnämndernas yttranden ska väga tungt vid tillståndsmyndighetens slutliga bedömning. Den lokala kompetensen är en viktig del i tillståndsprövningen. Det är lämpligt att stadsdelsnämnderna inför sitt ställ-

ningstagande får ta del av den inriktning som sökanden presenterar. Denna är av avgörande betydelse för hur etableringen kommer att påverka förhållandena i området.

Remisstiden för stadsdelsnämnderna har fastställts till en månad. Emellertid har det varit svårt för nämnderna att lämna yttranden inom denna tid vilket medför problem för tillståndsmyndigheten att hålla nere den totala handläggningstiden. En handläggningstid på 2-3 månader är rimlig. Om inte remissvar föreligger inom en månad ska inte tillståndsmyndigheten vara förhindrad att fatta beslut.

Stadsdelsnämndernas yttranden ska som tidigare framhållits väga tungt vid stadens slutliga ställningstagande till ansökan. Dock kan inga remissinstanser tilldelas någon vetoställning på så sätt att lämnat yttrande ska vara absolut bindande. Tillståndsmyndigheten måste bl.a. beakta att besluten inte är i strid mot gällande lagstiftning. Alla beslut om serveringstillstånd går att överklaga till domstol och tillståndsmyndigheten har att följa den rättsliga praxis som utvecklas. Tillståndsmyndigheten kan dessutom avslå ansökningar utan att höra stadsdelsnämnden då exempelvis en ansökan är direkt lagstridig eller icke komplett.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har en viktig roll i det kommunala arbetet med serveringstillstånd. Som remissinstans till socialtjänstförvaltningen i handläggningen av ärenden enligt alkohollagen bistår de med utlåtanden angående risken för att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Miljö- och hälsoskyddsnämnden godkänner även livsmedelslokaler enligt livsmedelslagen. Ett sådant godkännande bifogas ansökan om serveringstillstånd. I detta avseende tillämpas således inget remissförfarande.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har till uppgift att värna om medborgarnas boendemiljö utifrån miljöbalken och dess förutsättningar. När nämnden yttrar sig över en ansökan om serveringstillstånd har den att väga in frågan om närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från det tilltänkta serveringsstället. Vid sin planering ska en kommun verka för att hälsoskyddet tillgodoses.

I alkohollagen och dess förarbeten sägs uttryckligen att miljö- och hälsoskyddsnämndens yttranden angående ansökningar om serveringstillstånd ska tillmätas stor betydelse. I detta sammanhang redovisas därför de regler angående bullerstörningar som antagits av miljö- och hälsoskyddsnämnden och som i huvudsak följer av miljöbalken.

En allmän förutsättning är enligt miljöbalken att störningar som kan vara skadliga för människors hälsa och som inte är ringa eller helt tillfälliga är att betrakta som

en olägenhet för människors hälsa. Definitionen avser alla former av störningar som kan ha en skadlig inverkan på en människas hälsa.

Av miljöbalkens hänsynsregler framgår att försiktighetsmått ska vidtas så snart det finns skäl att anta att en verksamhet eller en åtgärd kan medföra bl.a. olägenhet för människors hälsa. En konsekvens av försiktighetsmålet är att osäkerhet i beslutsunderlaget inte ska få gå ut över människors hälsa. Om man inte vet vilken påverkan på människors hälsa en viss aktivitet kan komma att innebära, bör man avstå från aktiviteten eller vidta sådana försiktighetsmått så att man med säkerhet kan säga att ingen risk för olägenheter uppkommer. Vidare innebär miljöbalkens hänsynsregler att alla som bedriver eller avser att bedriva en verksamhet eller vidta en åtgärd ska utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller att motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljön. I samma syfte ska vid yrkesmässig verksamhet användas bästa möjliga teknik.

Det kommer många klagomål på störande restauranger till såväl miljöförvaltningen som till socialtjänstförvaltningen. När ett serveringstillstånd väl är givet och det uppstår klagomål vilka inte avser ordningen och nykterheten på restaurangen utan enbart buller är endast miljöbalken och således inte alkohollagen tillämplig. Miljöförvaltningen har uppgivit att ärendena ofta är mycket resurskrävande och handläggningstiden lång. Inte minst p.g.a. de rättsliga processer som oftast följer. Därför kan det ta flera år innan den klagande får en tillfredsställande boendemiljö.

För att i möjligaste mån hindra störningar för närboende och omgivningen bedömer miljöförvaltningen remisserna om ansökningar om serveringstillstånd enligt fastställda principer. En individuell prövning sker dock i varje ansökan med hänsyn till lokala variationer i bl.a. bostadsbebyggelsen. Det förebyggande arbetet har även stor betydelse för verksamhetsutövare som på ett tidigt stadium bör få kännedom om vilka förutsättningarna är för att serveringstillstånd ska kunna tillstyrkas. Det är oftast svårt att i efterhand åtgärda olägenheter för omkringboende. Dessutom är detta normalt förenat med mycket stora kostnader för verksamhetsutövaren.

Följande hänsynstaganden tillämpas av miljö- och hälsoskyddsnämnden i utlåtan- den angående serveringstillstånd i enlighet med miljöbalkens bestämmelser.

Val av plats

Det första och främsta försiktighetsmålet är en lokalisering till så litet störnings- känsliga områden som möjligt.

Närmiljön

För att undvika störningar föreslås begränsning av serveringstiden på exempelvis stillsamma bakgator när risken är stor att de boende kan störas av tillkommande verksamhet eller utökad serveringstid.

Antal serveringsställen

Om tillkommande verksamhet i ett redan överetablerat område kan ge upphov till oacceptabla störningar för närboende lämnas yttrande med önskemål om begränsningar eller avstyrkan.

Trafikförhållanden, samt gästtrafik till och från serveringsstället

När en verksamhet bedöms medföra oacceptabla störningar för de boende föreslås en begränsning av serveringstiden eller avstyrkan.

Gatubredd

Smala gator med boende är begränsande för verksamhetens öppethållande då ljudintrycken av störningarna förstärks.

Möjligheten att ta emot gäster i foajé, eller restaurangkö på gatan

När en lokal har begränsade möjligheter att ta emot gäster kan störningar uppstå för närboende, vilket kan innebära förslag till begränsning av tiden för öppethållande.

Verksamhetens inriktning

I yttrandet beaktas riskerna för störningar för närboende med hänsyn till om underhållning i form av musik och/eller dans förekommer.

Lokalens lämplighet

De tekniska förutsättningarna för serveringslokalen måste vara sådana att verksamheten inte medför olägenhet för omgivningen. Exempelvis måste ljudisoleringen uppfylla vissa krav om lokalen är belägen i nära anslutning till bostäder. Kyl- och ventilationsanläggningar får inte heller ge upphov till bullerstörningar till omgivningen.

Tidigare verksamhet

I yttrandet beaktas verksamhetens utökade eller ändrade utbud som kan ge upphov till störningar för närboende.

Klagomål

Konstaterade klagomål på en viss verksamhet begränsar lokalens möjligheter till sent öppethållande.

Prövotider

Prövotider kan bli aktuella när det gäller nyetablering, ny innehavare eller förlängt öppethållande.

Ljudnivåer

Regeringsrätten har i ett prejudicerande beslut 1991-06-26 om störningar från restauranglokal fastslagit att ljudnivån i angränsande bostäder ska understiga 30 dB(A) nattetid. Socialstyrelsen har i sina anvisningar från 1996 för vilka bullernivåer som kan betecknas som störande angett att den ekvivalenta ljudnivån i bostäder oavsett tidpunkt inte får överstiga 30 dB(A) samt att denna nivå kan skärpas med 5 dB om det är fråga om musikbuller. Om verksamheten däremot stör boende i omgivningen eller i intilliggande fastigheter har miljö- och hälsoskyddsnämnden att följa de regler som fastställts av Statens Naturvårdsverk, vilka stadgar att ljudnivån nattetid (22.00 - 07.00) får uppgå till högst 40 dB(A) vid fasad hos den som störs.

9. Tillsyn och sanktioner

Statens Folkhälsoinstitut utövar enligt 8 kap. 1 § AL den centrala tillsynen över efterlevnaden av lagen och har rätt att meddela allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska biträda kommunerna med råd i deras verksamhet.

Den omedelbara tillsynen av restaurangerna utövas av kommunen och polismyndigheten, som också har tillsynsansvar över servering av och detaljhandel med öl klass II.

Kommunerna, polis-, kronofogde- och skattemyndigheterna ska lämna de uppgifter som tillsynsmyndigheten eller länsstyrelsen behöver för fullgörandet av sina uppgifter. I AL står vidare i kapitlet om tillsyn att tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och rätt att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten.

Tillsynen i kombination med möjligheter till sanktioner är det viktigaste instrumentet för att restaurangverksamheten ska kunna bedrivas enligt gällande lagar och bestämmelser. Att så sker så långt det är möjligt är en förutsättning för att branschens aktörer ska kunna konkurrera på sunda och lika villkor.

Det är en vedertagen uppfattning att serveringstillstånd ska kunna erhållas om vissa på förhand givna och kända kriterier är uppfyllda och att snabba verkningfulla sanktioner ska vidtas om tillståndshavarna inte sköter sig. Detta synsätt är manifesterat i alkohollagen. Det är därför viktigt att tillsynen är effektiv och inriktar sig på väsentligheter och inte fastnar i detaljer av underordnad betydelse.

Även om de flesta restauranger sköter sig och fullgör sina uppgifter är det konstaterat att många bryter mot centrala bestämmelser i olika lagar i sin verksamhet. Det förtjänar i detta sammanhang att påpekas att branschorganisationerna samt de seriösa näringsidkarna i olika sammanhang har framfört att tillsynen och sanktionerna bör skärpas ytterligare.

Tillsynen kan lite grovt delas upp i tre delar, den förebyggande tillsynen, den inre tillsynen och den yttre tillsynen. Mycket av den förebyggande och inre tillsynen kan göras på kontorstid medan den yttre tillsynen förutsätter inspektion på restaurangen företrädesvis kvälls- och nattid. Vissa andra kontroller t.ex. om personal saknar arbetstillstånd eller får betalning, som är undandragen beskattning, kassa- och bokföringsrutiner m.m. kräver såväl insatser på fältet som efterföljande utredningsarbete.

Med *förebyggande tillsyn* menas förebyggande arbete i form av information till tillståndshavare/sökanden och medverkan i utbildningar samt olika forum/projekt. Detta har en hög prioritet och är under ständig utveckling. Här nedan följer en redogörelse för en del av det förebyggande arbete som bedrivs både som tillståndsenheten själv bedriver och där enheten är representerad.

Branschrådet

Branschrådet bildades i slutet av 1998. Det leds av tillståndsutskottets ordförande men administreras av förvaltningen. Ingår gör därutöver företrädare för restaurangbranschens arbetsgivar- och arbetstagarorganisationer, erfarna krögare och polismyndigheten. På agendan har frågan om sena serveringstider varit ständigt återkommande men även diskriminering, prostitution, villkor om vakter, ekonomisk misskötsamhet mm har diskuterats.

STAD-samarbetet (STAD – Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem)

Sedan flertalet år tillbaka finns ett väl utvecklat samarbete mellan bransch och myndigheter i det så kallade STAD-samarbetet. Det övergick från projekt till stadigvarande verksamhet år 2001. Genom ett särskilt avtal har samarbetet formaliserats. Intressenterna = avtalsparterna är Stockholms läns landsting, Stockholms stad genom dess tillståndsenhet, Hotell och Restaurang Facket, Polismyndigheten i Stockholm, Länsstyrelsen i Stockholms län, Statens folkhälsoinstitut (FHI) samt Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare. Verksamheten leds av en styrgrupp till vilken vardera parten utser en ledamot och en suppleant. Styrgruppen utser inom sig en ordförande. Målet med samarbetet är främst att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på Stockholms restauranger. Genomförda studier visar på mycket goda resultat till följd av utbildningar och nätverksarbete i kombination med en effektiv tillsynsverksamhet och sanktioner.

Tillståndsenheten medverkar också i flera andra utbildningssammanhang med föreläsningar om alkohollagen, i syfte att sprida kunskaper om och förståelse för lagens grundläggande skyddsaspekter.

SAMEB (Samverkan mot ekonomisk brottslighet)

Arbetet bedrivs inom detta forum på bred basis och gäller inte enbart restaurangbranschen utan samtliga branscher där ekonomisk brottslighet/ misskötsamhet förekommer. Arbetet leds av landshövdingen. Medverkar i övrigt gör länspolismästaren, länskattechefen, länskronodirektören, överåklagaren, avdelningschefen på ekobrottsmyndigheten, tulldirektören, chefsjuristen på försäkringskassan, kammarrättsassessor m.fl. Stockholms stad företräds av socialtjänstförvaltningens biträdande förvaltningschef.

Operation Krogsanering

Länsstyrelsen har i uppdrag av regeringen att leda Operation Krogsanering vilket är ett samverkansprojekt mellan ett flertal statliga och kommunala myndigheter. Målsättningen med verksamheten är att förbättra laglydnaden inom restaurangbranschen för att uppnå konkurrens på lika villkor. Främst arbetar man inom projektet med yttre tillsyn i form av riktade tillsynsinsatser gentemot restauranger. Den förebyggande effekten av att arbetet bedrivs är betydande.

Övrig förebyggande tillsyn

Till den förebyggande tillsynen kan också räknas den skriftliga information förvaltningen kontinuerligt skickar till tillståndshavarna. Till denna kategori av tillsyn kan också räknas de områdesvisa träffar med krögare som förekommer tillsammans med bland andra närpoliserna.

Syftet med den förebyggande tillsynen är naturligtvis att förebygga problem men även att tillståndshavarna aldrig ska kunna åberopa okunskap om vad som gäller inom aktuellt område.

En särskild ärendekategori förekommer också benämnd "tillsyn/information" vilken också kan hänföras till kategorin förebyggande tillsyn. I dessa ärenden föreligger brister/anmärkningar som inte är så allvarliga att serverings-tillståndet kan återkallas och således inte heller varning meddelas. Det kan exempelvis handla om en enskild incident med berusad person/er. En skriftlig kommunikering och/eller muntlig dialog företas om den aktuella problematiken/anmärkningen.

Slutligen bör det framhållas att ett väl fungerande sanktionsarbete har en stor förebyggande effekt.

Med *inre tillsyn* avses kontroll av uppgifter från olika myndigheter. Det handlar om frågor av ekonomisk art, tillståndshavares vandel, av andra myndigheter före-

tagna restauranginspektioner mm. Vidare undersöks företagens försäljningssiffror genom de så kallade restaurangrapporterna från tillståndshavarna. Till den inre tillsynen räknas också en fortlöpande övervakning av restaurangernas marknadsföring i annonser och dylikt. När det gäller den inre tillsynen handlar det om att ständigt ligga i fas. Ett välkänt fenomen är att den som är benägen att missköta sig snabbt lär sig vilka kontrollmetoder som tillämpas.

Förvaltningen erhåller anmälningar från polismyndigheten vilka bl.a. belyser ordnings- och nykterhetssituationen i och kring en restaurang. Det är inte *antalet* anmälningar som ligger till grund för ett eventuellt ingripande enligt alkohollagen utan *inhållet* i dessa. Endast i de fall anmälningarna visar att tillståndshavare inte fullföljer sina skyldigheter enligt alkohollagen ska dessa ligga till grund för ett administrativt ingripande i form av återkallelse eller varning. Ärendekategorin tillsyn/ information som omnämns ovan kan också bli aktuell.

När det gäller rapportering från andra kommunala instanser sker detta ofta i form av att tjänstemän tar telefonkontakt med tillståndsenheten och framför anmärkningar beträffande en viss restaurang. Det framförs exempelvis att en av dem känd underårige setts bli serverad eller att överservering förekommit. Tjänstean-teckning upprättas vid tillståndsenheten. Dock är det inte tillfyllest med aktuellt slag av andrahands uppgifter som "bevis" vid ett ingripande. Härpå följer således inspektion på plats vilket inte varit nödvändigt om rapportören själv ingående dokumenterat personnummer, händelseförlopp etc.

Den *yttre tillsynen* innebär en kontroll av att restaurangernas alkoholservering sker i enlighet med sina tillstånd och inte bryter mot gällande lag i övrigt. Bedömningar av ordningsläget i och utanför restaurangen samt graden av berusning hos gästerna och kontroll av att servering till minderåriga inte bedrivs är viktiga delar av den yttre tillsynen men även exempelvis kassa- och personalkontroll, dvs. den ekonomiska skötsamheten.

Som en naturlig del i den yttre tillsynen ingår också att uppmärksamma förekomst av narkotika. Fram till december 1997 var det oklart huruvida alkohollagen är tillämplig vid förekomst av narkotika, men vid denna tidpunkt fastställdes av länsrätten och uttalades av kammarrätten att ordningsbegreppet i alkohollagen är tillämpligt även när det gäller förekomst av narkotika på restauranger. Därmed finns det en reell möjlighet att bekämpa förekomst av narkotika på stadens restauranger. Spridningen av innehållet i aktuell dom har också haft en preventiv effekt. Den har initialt lett till ett utökat samarbete om narkotika mellan polis- och tillståndsmyndigheten.

Lika självklar del i den yttre tillsynen som narkotikan är förekomsten av diskriminering. Förvaltningen har genom tillståndsenheten ett stort ansvar när det gäller att förebygga och hindra alla förekommande former av diskriminering. Till-

ståndsmyndigheten kan arbeta förebyggande i detta avseende, identifiera vidarebefordra uppgifter till berörda myndigheter samt neka serveringstillstånd när lagkraft vunnit dom föreligger.

När det gäller frågan om brandsäkerhet på stadens restauranger förhåller det sig ungefär på samma sätt som med diskriminering. Det ingår som en obligatorisk del i den yttre tillsynen att kontrollera brandskyddet på stadens restauranger. Förvaltningen underrättar sedan brandmyndigheten om eventuella brister. Det är inte möjligt att enbart p.g.a. enstaka brister i brandsäkerhet att vidta åtgärder med stöd av alkohollagen, utan först efter upprepade vitesförelägganden från brandmyndigheten. Brandmyndigheten ska agera utifrån lagen om skydd mot olyckor i likhet med vad som gäller inom andra områden. Detta kan jämföras med när restauranger stör närboende. Inte heller då är alkohollagen tillämplig utan åtgärder ska vidtas utifrån miljöbalken.

Restauranginspektörer

För att Stockholms stad ska kunna fullgöra sina uppgifter för en effektiv och rätts-säker tillsyn krävs egna kompetenta restauranginspektörer och ett gott samarbete med andra myndigheter. Utöver detta krävs en stor kunskap om trender och problem inom Stockholms restaurangvärld. Detta är nödvändigt för att göra de rätta prioriteringarna över hur tillsynen ska bedrivas och resurserna styras. De ordinarie handläggarna på tillståndsenheten är restauranginspektörernas närmaste arbetsledare. De deltar även själva aktivt i tillsynsarbetet på fältet. Idag finns ca 15 arvo-derade restauranginspektörer, som arbetar regelbundet på tillståndsenhetens uppdrag.

Restauranginspektörernas kompetens säkras genom internutbildning och handledning av tillståndsenhetens personal och från andra berörda myndigheter, som också svarar för att inspektörerna får relevanta och aktuella uppgifter om gällande tillstånd, ägarbild och dylikt. Ett väl fungerande datastöd är också en förutsättning för en effektiv tillämpning.

Restauranginspektörerna rekryterats huvudsakligen bland socialsekreterare med inriktning på ungdomsarbete. Detta bidrar även till att stärka det lokala inflytandet över tillsynsarbetet.

Av naturliga skäl är tillsynsbehovet mycket skiftande både när det gäller restauranger med permanenta tillstånd som för tillfälliga etableringar. En viktig uppgift för tillståndsenheten är att analysera tillsynsbehovet och prioritera arbetet därefter. Det är naturligt att de restauranger, som har många anmärkningar och/eller en hög alkoholförsäljning, inspekteras oftare än lugna utpräglade matrestauranger. En målsättning är dock att varje restaurang åtminstone en gång per år ska få ett besök. Huvudsakligen bör detta arbete genomföras under kvälls- och nattid i

veckosluten. När det gäller vissa lokaler för slutna sällskap samt renodlade personalrestauranger kan det vara tillfyllest med förebyggande tillsyn och inre tillsyn.

Arbetsmetodik och etik vid yttre tillsyn

De inspektörer som kontrakteras av kommunen har legitimationskort med foto där det klart framgår vilka de är och vilka befogenheter de har. Inspektörerna bör vid en kontroll inledningsvis kunna uppträda anonymt, men ska innan de går regelmässigt kontakta den serveringsansvarige och då även påtala eventuella brister, som kommer att rapporteras till tillståndsenheten. Om det gäller mindre allvarliga påpekanden kan dessa oftast omedelbart åtgärdas. De viktigaste uppgifterna vid den yttre tillsynen är kontroll av att alkoholservice inte sker till underåriga samt kontrollera att serveringen bedrivs på ett sådant sätt att det inte medför problem med onykterhet och oordning. Restauranginspektioner bör av rättssäkerhetsskäl och för inspektörens egen säkerhet aldrig utföras av endast en person. Inspektionerna ska alltid dokumenteras skriftligt och vid anmärkningar kommuniceras med tillståndshavaren.

Samarbete med andra myndigheter

Om inspektionsverksamheten ska kunna bedrivas på ett effektivt sätt förutsätts ett gott samarbete med andra myndigheter. Det är ofta lämpligt och effektivt att utföra tillsynen tillsammans. De myndigheter som i första hand är berörda är länsstyrelsen, polismyndigheten, Skatteverket, miljöförvaltningen och brandmyndigheten.

Inom socialtjänsten finns också enheter som i sin verksamhet på olika sätt kommer i kontakt med personer, som druckit alkohol på restauranger i sådan omfattning att det har medfört problem för dem själva eller andra. Exempel på sådana enheter är Maria Ungdomsenhet med ungdomsjouren och stadsdelsförvaltningarna. Det är därför naturligt att samarbeta även med dessa.
