



Till
Tillståndsutskottet

Återremitterat ärende rörande alkoholservering vid evenemanget Smaka på Stockholm (f.d. Restaurangernas Dag)

Förslag till beslut

1. Tillståndsutskottet godkänner redovisningen i detta tjänsteutlåtande.
2. Ärendet överlämnas till socialtjänstnämnden som för sin del beslutar att godkänna framlagda förslag till revidering av det alkoholpolitiska programmet – att gemensamt serveringsområde ej ska tillåtas vid tillfällig servering till allmänheten.

Eddie Friberg

Ann Hilmersson

Ärendets beredning

Förvaltningen har inom ramen för sin tillsynsverksamhet under sommaren 2004 gjort tillsynsbesök på evenemanget Smaka på Stockholm. I detta tjänsteutlåtande redovisar förvaltningen förhållanden som kunnat konstateras vid tillsynen. En redovisning lämnas också av erfarenheter från tidigare års evenemang då det kallades Restaurangerna Dag.

Ärendet återremitterades vid tillståndsutskottets sammanträde 2004-12-20 för vidare utredning. Förändringar i förhållande till tidigare tjänsteutlåtande daterat 2004-12-19 har markerats i marginalen.

Smaka på Stockholm

Sökande för evenemanget 2004 var Restaurangernas dag i Stockholm AB, organisationsnummer: 556449-2691, Vasagatan 7, 111 20 Stockholm.

Bolagets företrädare : Ledamöterna Markus Saari (411102-9353) och Johan Turesson (590209-0074) samt suppleanten Bengt Sewerin (570504-1159).

Firman tecknas av Markus Saari, Johan Turesson och Bengt Sewerin var för sig.

Bakgrund

Restaurangernas dag har anordnats 13 år i Kungsträdgården. År 2004 ändrades benämningen från Restaurangernas dag till Smaka på Stockholm. Idén med evenemanget är att presentera ett brett urval av Stockholms restauranger. Allmänheten ska kunna prova mat och dryck i olika former. Under dagarna bedrivs det underhållning från Stora Scenen. I en del av Kungsträdgården anordnas också olika utställningar där olika branschaktörer ställer ut sina produkter och ordnar provsmakningar av mat och dryck.

Smaka på Stockholm utgör ett mycket positivt inslag i Stockholm under sommaren. Det är en tradition som bör bevaras. Det lockar omkring 500 000 besökare varje år, främst Stockholmare men även tillfälliga besökare av Stockholm. Förvaltningen har alltid haft en god dialog med arrangören och i samförstånd sökt lösningar på de problem som uppstått för att slå vakt om de positiva värden som evenemanget innebär.

Erfarenheter från tidigare genomförda evenemang

Erfarenheter efter inspektioner av tillståndsenheten, både under 2002 och 2003 har varit att avgränsningarna mot serveringsområdet har varit bristfälliga och personer har funnits utanför området drickandes alkohol. 2002 fanns kritik att ordningsvakterna inte ronderade inne i serveringsområdet. Ordningsvakterna fanns främst vid entréerna. Denna erfarenhet gjordes dock inte under 2003. I serveringsområdet i Kungsträdgården har det uppstått alltfler separata dryckesbarer där det inte funnits möjlighet att köpa mat utan bara alkohol. I uppföljningsmöte i september 2003 påpekades detta och överenskommelsen var att på ett tydligare sätt hänvisa var mat fanns att köpa. I samband med att Länsstyrelsen, på uppdrag av Folkhälsoinstitutet gjorde tillsyn av ett ärende avseende separat drinkbar, fick kommunen kritik då man menar att separat drinkbar ska vara inrättad i nära anslutning till matsal. I mars 2004 skickades därför brev till arrangören av Smaka på Stockholm där man informerade om förändringen att varje ställe som serverar alkohol också ska tillhandahålla lagad mat. Alternativt kan en barsservering ligga i direktanslutning till tält där matservering sker. Även före 2002 har förhållandena varit sådana att gäster har kunnat lämna området med alkoholdrycker och intern lagning har förekommit.

Årets evenemang

Årets evenemanget avsåg hela Kungsträdgården inklusive ett serveringsområde vid Karl den XII torg ned mot Strömgatan. Evenemanget hade 35 olika restaurangtält där samtliga har sökt serveringstillstånd. Utöver dessa hade arrangörerna 29 olika partnertält där arrangören stod som tillståndshavare i 14 av dessa. I övriga partnertält fanns markandsföring och försäljning av varor och tjänster som inte var tillståndspliktiga. Förutom musikunderhållning på scenen i Kungsträdgården innehöll evenemanget kyparloppet, klasskampen och utnämning av Sveriges nationalrätt respektive Kockarnas kock.

Handläggning av ansökningar inför årets evenemang 2004

Arrangören hjälpte till med ansökningarna om tillfälliga serveringstillstånd. Detta för att få en smidigare handläggning av ansökningarna. Arrangören försåg de deltagande restauratörerna med ansökningshandlingar och såg till att dessa inkom till tillståndsenheten. Samtliga sökande med undantag av en, hade restauranger med serveringstillstånd.

Förvaltningen tog själva ut aktuella registreringsbevis från Patent - och registreringsverket (PRV) och kontrollerade företrädarna mot kronofogdemyndighetens skuldregister.

För uppgift om mat- och dryckesutbud var arrangören behjälplig.

Livsmedelsgodkännandet för tältserveringen rekvirerades från miljöförvaltningen.

Ansökningarna remitterades till polismyndigheten för vandelsprövning av företrädarna.

För evenemanget som sådant sändes remisser till polismyndigheten, miljöförvaltningen, stadsdelsnämnd Norrmalm. Kontroll gjordes även med skatteverket.

Förvaltningen har vid flera tillfällen under utredningstiden haft kontakt med arrangören.

2004-04-27 har förvaltningen haft ett möte med arrangören, bilaga 1. Då diskuterades bland annat matutbud i samband med servering av alkoholdrycker.

2004-05-03 genomfördes internt möte på tillståndsenheten för diskussion om bland annat matutbud, bilaga 2.

2004-05-11 möte med förvaltningen och arrangören om matkrav m.m., bilaga 3.

Informationsmöte med tillståndsinnehavare som medverkat i förra årets evenemang har hållits på miljöförvaltningen 2004-04-22.

Förvaltningen har 2004-04-29 medverkat vid informationsmöte med de krögare som skulle vara med vid evenemanget. Detta ägde rum på Carlsbergs lokaler i Bromma.

Förvaltningen har 2004-05-18 medverkat vid möte på länsstyrelsen i Stockholm. Vid mötet diskuterades bland annat frågan om matutbud tillsammans med arrangören.

Socialtjänstförvaltningens inspektioner under 2004

Sammanfattningsvis har förvaltningen kunna konstatera flera brister under arrangemanget. Avgränsningarna av det gemensamma serveringsområdet har inte varit tillräckligt tydliga och gäster har därför kunnat lämna serveringsområdet med alkoholdrycker utan att någon ingripit. Vid några tillfällen har berusade gäster dessutom rört sig i serveringsområdet utan att någon ingripit. I vissa fall när besökare haft med egen alkoholdryck in i Kungsträdgården har detsamma gällt. Det vill säga ingen har ingripit. Nedan följer en mer detaljerad redogörelse för vad som noterats vid företagna inspektioner:

Förvaltningen har under evenemanget Smaka på Stockholm 2004 genomfört följande inspektioner.
2004-05-29

Bristande avgränsningar vid Kungsträdgårdsgatan / Warendorffsgatan. Två personer sågs lämna serveringsområdet med ölglas. Några utskänkningsplatser sakande synligt matutbud, bilaga 4.

2004-05-30

Servering skedde till uppenbart berusad person vid Tre Remmarnas serveringstålt, bilaga 5.

Problem med avgränsningar vid Kungsträdgårdsgatan / Warendorffsgatan. Ett tiotal personer lämnar serveringsområdet med ölglas. Även vid Lantmäteribacken var avgränsningarna bristfälliga, bilaga 6.

2004-06-01

Mat serverades inte från någon av utskänkningsplatserna som Restaurangernas Dag i Stockholm AB har tillstånd för, bilaga 7.

2004-06-02

Konstaterad överservering vid restaurang Muntergöks serveringstålt, bilaga 8.

2004-06-03

Bristande avgränsningar mot Warendorffsgatan och Lantmäteribacken. En person kunde gå in med systembolagskasse troligen innehållande ölburkar. Kvitto lämnades inte regelbundet till gäster, bilaga 9.

2004-06-03

Mat fanns inte att tillgå på samtliga utskänkningsplatser som Restaurangernas dag i Stockholm AB hade. Flera märkbart berusade personer noterades under kvällen. Avgränsningarna mot Warendorffsgatan var begränsade och fungerade inte. Gäster passerade ut och in i serveringsområdet utan kontroll av vakter, bilaga 10.

2004-06-04

Fortfarande obevakad inpassering vid Kungsträdgårdsgatan, bilaga 11.

2004-06-05

Misstanke om servering till underåriga, bilaga 12.

Anmärkningar i förhållande till alkohollagen (AL)

3 kap. 4 § AL ”Försäljning av drycker som omfattas av denna lag skall skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker skall se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.”

6 kap. 2 § ”Servering av alkoholdrycker skall ske med återhållsamhet och får inte föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet.”

Flera gäster som vistades i restaurangområdet var berusade. I och med att det var gemensamt serveringsområde var det svårt att peka ut vilken av tillståndshavarna som stod för konstaterade brister.

3 kap. 8 § AL ”Vid detaljhandel med spritdrycker, vin och starköl får varor inte säljas eller annars lämnas ut till den som inte har fyllt 20 år. Motsvarande gäller vid detaljhandel med öl och servering av alkoholdrycker i fråga om den som inte har fyllt 18 år. Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.”

Den som lämnar ut alkoholdrycker skall förvissa sig om att mottagaren har uppnått den ålder som anges i första stycket.”

Flera ungdomar vistades i restaurangområdet. I och med att evenemanget har gemensamt serveringsområde är det svårt att ha kontroll över till vem eller vilka som slutligen får alkoholdrycken. Det är svårt att ta ställning vem som serverar en märkbart påverkad gäst.

6 kap. 8 § AL ”Från ett serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte någon medföra eller tillåtas medföra spritdrycker, vin eller starköl som har serverats där. Detta gäller inte hotellrum med minibar.”

Flera gäster lämnade serveringsområdet med alkoholdrycker.

6 kap. 9 § AL ”På serveringsställe där serveringstillstånd gäller får inte någon dricka eller tillåtas dricka andra alkoholdrycker än sådana som har serverats i enlighet med tillståndet. Detta gäller dock inte på hotellrum.

Inte heller får någon dricka eller tillåtas dricka alkoholdrycker på ett serveringsställe där alkoholdrycker inte får serveras eller i en lokal, som yrkesmässigt upplåts för anordnande av sådana sammankomster i slutna sällskap vid vilka mat eller dryck tillhandahålls av innehavaren eller genom dennes försorg och där servering av alkoholdrycker inte är tillåten.

Alkoholdrycker som inte får serveras i en lokal som avses i denna paragraf får inte heller förvaras i sådan lokal eller tillhörande utrymmen i annat fall än när det är uppenbart att drycken inte är avsedd att drickas på stället.”

I serveringsområdet påträffades alkoholdrycker som inte tillhandahållits av tillståndshavare. Tillståndsinnehavarna har inte kunnat förhindra att tillståndspliktiga alkoholdrycker tagits med

in i det gemensamma serveringsområdet. Det har funnits brister i kontroll både in och ut från det gemensamma serveringsområdet.

7 kap. 8 § AL 2 st ”Tillstånd för servering till allmänheten under en enstaka tidsperiod eller vid ett enstaka tillfälle får meddelas om serveringsstället tillhandahåller lagad mat. Detsamma gäller beträffande tillstånd för servering i slutet sällskap.”

7 kap. 8 § AL 3 st ”Om det finns en drinkbar skall den vara en mindre väsentlig del av serveringsstället, inrättad i nära anslutning till matsal.”

Förvaltningen har konstaterat att mat inte fanns att tillgå från varje utskänkningsställe. Personal på några av utskänkningsställena medverkade inte till att tillhandahålla mat utan hänvisade till andra serveringar i området.

Länsstyrelsen har i samband med tillsynsärende av Restaurangernas dag 2003 riktat kritik mot att mat inte fanns att tillgå från varje utskänkningsställe. Av 7 kap. 8 § AL framgår att mat ska tillhandahållas under hela serveringstiden. Förvaltningen ansåg mot bakgrund av tidigare erfarenhet och brister som konstaterats vid tillsyn och i rapport från länsstyrelsen att de tillfälliga serveringstillståndet för 2004 därför skulle förenas med särskilda villkor om detta.

Villkor meddelades om att lagad mat ska tillhandahållas i samtliga serveringsställen med utskänkning av alkohol.

Villkor meddelas även om att varje serveringsställe skulle anslå en meny med en hänvisning till var det finns ytterligare lagad mat att tillgå.

Av 7 kap. 10 § AL framgår följande: ”Serveringstillstånd skall avse viss lokal eller annat avgränsat utrymme.”

Serveringslokaler och utrymmen som inte är belägna så att de kan överblickas på ett tillfredsställande sätt eller inte kan förses med mat från restaurangköket utgör fristående serveringsrörelser. Exempel på detta är en lokal som saknar förbindelse med serveringsstället i övrigt. I sådant fall är lokalen att betrakta som en fristående serveringsrörelse vilken kräver separat serveringstillstånd.

Enligt Statens folkhälsoinstitut (FHI) följer av bestämmelsen i denna paragraf och mot bakgrund av andra bestämmelser i alkohollagen att en och samma serveringsyta inte samtidigt kan användas av flera restaurangföretag. Exempel på sådana andra bestämmelser är den om tillståndshavares tillsynsplikt över ett serveringsställe (6 kap. 3 § AL) och de om förtäring- och förvaringsförbud (6 kap. 9 §). Ett serveringsställe kan alltså vid en viss tidpunkt endast utnyttjas av en restaurang. Detta är viktigt bland annat eftersom tillsynsmyndigheten alltid måste veta vem som har ansvaret för serveringsverksamheten och till vem man därför skall vända sig om det till exempel konstateras överträdelse av bestämmelserna rörande åldersgräns, förtäring- och förvaringsförbud och/eller ordning och nykterhet.

Förvaltningen kan konstatera att mat inte tillhandahållits från varje utskänkningsställe. Avgränsningarna av serveringsområdet har inte heller varit tillräckligt tydliga för gäster som lämnat serveringsområdet med alkoholdrycker.

Riktlinjer för beviljande av tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Stockholms kommunfullmäktige antog 13 december 1999 ett alkoholpolitiskt program där bl.a. riktlinjer för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten fastställdes. Detta avsnitt lyder sammanfattningsvis:

- Alkoholservering ska ingå i något evenemang, som i sig är seriöst.
- Sökande ska ha beviljats rätt att disponera markytan/lokalen.
- Miljöförvaltningens krav på livsmedelshantering ska vara uppfyllda.
- Lagad mat ska kunna tillhandahållas.
- Servering ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att servering ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras när polismyndigheten bedömer att en gemensam serveringsyta är positivt utifrån ordningsläget eller när tillståndsenheten har den erfarenheten.
- Servering av alkoholdrycker ska vara avslutad senast klockan 01:00.
- Tillstånd att servera spritdrycker ges bara undantagsvis och till slutna sällskap inom ramen för evenemanget.
- Sökande av tillstånd ska vara personligt och ekonomiskt lämplig. Detta gäller även arrangören beroende på deras inflytande över arrangemangets genomförande.

Bolagets yttrande

Bolaget inkom med yttrande 2005-01-03, se bilaga 13. Av yttrandet framgår att evenemanget Restaurangernas dag/Smaka på Stockholm har arrangerats i Kungsträdgården sedan 1992. Parken är lämplig för sitt ändamål då det finns naturliga avgränsningar (husfasader, vatten och gator). Grundidén är baserat på att erbjuda gästerna ett varierat och brett utbud av smakupplevelser. Bolaget anser att detta endast kan ske genom att gästerna fritt kan röra sig i området. Argumenten för detta är:

- **Säkerhetsskäl**, om parken besöks av tiotusentals människor måste det vara en öppen planlösning, med bra möjligheter att röra sig mellan parkens olika attraktioner. Ett stort antal inhägnader med staket och prång vore farligt.
- **Praktiska skäl**, gästerna kan söka och blanda sina smakupplevelser fritt från de olika aktörerna. Städning och toaletter kan samordnas.
- **Ordningsskäl**, 20-30 krögare med personal kan tillsammans med vaktbolaget klara den gemensamma ordningen som krävs vid utskänkning till en stor folkmassa.

Bolaget anser att påtalade anmärkningar och brister inte stämmer överens med evenemangets verkliga genomförande.

Att det funnits personer utanför området som druckit alkoholdrycker 2002 och 2003 är inte konstigt. Dessa har inhandlats hos andra näringsidkare som fått tillstånd att servera. Bolaget reglerar allvarigt på de vaga påståenden om langning till ungdomar. Åldersgränsen för servering i området är 20 år. Programpunkter som attraherar ungdomsgång undviks.

För årets evenemang anser bolaget att samarbetet med förvaltningen löpt smidigt.

Bolaget framför önskemål om att medverka vid de inspektioner som förvaltningen genomför. Detta för att undvika missförstånd samt åtgärda fel och brister snabbare.

Några av de anmärkningar som berörs är av karaktären att de generellt går att bemöta eller förbättra.

Anmärkning: Överservering

Bolaget har tät dialog med krögare för att undvika detta i möjligaste mån. Vakter har tydliga instruktioner på vad som ska göras.

Anmärkning: Besökare lämnar serveringsområdet med tillståndspliktiga alkoholdrycker

I Kungsträdgården finns det ett antal tydliga entréer och vid dessa finns det vakter. Dessa vakter har bland annat till uppgift att se till att gäster inte tar med sig alkoholdrycker från serveringsområdet. Krav finns från andra myndigheter att de ska finnas utrymningsvägar. Dessa spärras av med band.

Anmärkning: Servering av underårig och lagning i området

Bolaget ser allvarigt på frågor som rör servering till underåriga. Ålderskravet har höjts till 20 år. Yngre personer (över 20 år) får bara handla ett glas i taget. Bolaget gör sitt yttersta för att det inte ska langas och/eller serveras till minderåriga.

Anmärkning: Att några tält inte tillhandahöll mat

Bolaget anser att man vid möte med förvaltningen fått information om att samtliga utskänkningsplatser inte behövde ha tillgång till lagad mat. Hänvisning till andra restaurangtält som tillhandahåller mat är tillräckligt. Tavlor och anslag fanns på varje utskänkningsplats.

Anmärkning: Att kvitto inte lämnats till gäst

En anmärkning rörde att kvitto inte lämnats till restauranggäster. Bolagets uppfattning är att detta ska tas upp med krögarna.

Anmärkning: Att gäster går in i serveringsområden med medhavd alkohol

Enligt lagen får man inte ta med sig egen alkoholdryck in på serveringsområdet. Det är dock viktigt att påpeka att Kungsträdgården är en allmän plats och att mandat inte finns för att visitera gästerna. Några direkta konsekvenser (konsumtion av medhavd alkohol) har vi aldrig sett. Inte heller har socialtjänstförvaltningen haft observationer som styrker att medhavd alkoholdrycker konsumerats i serveringsområdet. Vid ett tillfälle har person haft med sig en grön påse med burkar.

Avslutningsvis

Smaka på Stockholm/Restaurangernas Dag har haft gemensamt serveringsområde samtliga år verksamheten bedrivits. Det är en absolut förutsättning för evenemangets genomförande och fortlevnad. Varken vi eller polismyndigheten önskar att stänga in ett så stort antal människor i 40-50 välbevakade fällor med höga staket. Evenemanget skulle i så fall aldrig kunna genomföras praktiskt utifrån gästernas uppfattning.

Förvaltningens synpunkter

Som tidigare framhållits utgör Smaka på Stockholm ett mycket positivt inslag i Stockholm under sommaren. Det är en tradition som bör bevaras. Förvaltningen har alltid haft en god dialog med arrangören och i samförstånd sökt lösningar på de problem som uppstått för att slå vakt om de positiva värden som evenemanget innebär.

Förvaltningen har dock kunnat konstatera flera brister. Avgränsningarna av det gemensamma serveringsområdet har inte varit tillräckligt tydliga och gäster har därför lämnat serveringsområdet med alkoholdrycker. Vid några tillfällen har gäster varit kraftigt berusade i området. Vid något tillfälle har besökare dessutom haft med sig egen alkoholdryck in i Kungsträdgården. Förvaltningen har konstaterat att det på i stort sett samtliga serveringsställen funnits tydlig marknadsföring av mat, men att de inte själva tillhandahållit den utan hänvisat till andra tillståndsinnehavare i området.

Av riktlinjer för beviljande av tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten framgår bland annat följande: Servering ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta med tillfredsställande antal sittplatser och acceptabla avgränsningar. Som huvudprincip gäller att servering ska bedrivas i en avgränsad serveringsyta av en tillståndshavare. Avsteg från detta kan göras när polismyndigheten bedömer att en gemensam serveringsyta är positivt utifrån ordningsläget eller när tillståndsenheten har den erfarenheten.

Enligt Statens folkhälsoinstitut (FHI) uppfattning kan en och samma serveringsyta inte samtidigt användas av flera restaurangföretag. Exempel på sådana andra bestämmelser är den om tillståndshavares tillsynsplikt över ett serveringsställe (6 kap. 3 § AL) och de om förtäring- och förvaringsförbud (6 kap. 9 §). Ett serveringsställe kan alltså vid en viss tidpunkt endast utnyttjas av en restaurang. Detta är viktigt bland annat eftersom tillsynsmyndigheten alltid måste veta vem som har ansvaret för serveringsverksamheten och till vem man därför skall vända sig om det till exempel konstateras överträdelse av bestämmelserna rörande åldersgräns, förtäring- och förvaringsförbud och/eller ordning och nykterhet.

Förvaltningen har inför årets evenemang försökt förtydliga att bland annat mat ska finnas att tillgå från varje serveringsställe. Vid tillsynen av evenemanget har det ändå kunnat konstateras att detta inte fungerat. Förvaltningen har även som redovisats i detta tjänsteutlåtande kunnat konstatera andra brister rörande alkoholservingen i förhållande till alkohollagens bestämmelser.

Förvaltningen kan konstatera att erfarenhet nu föreligger att Smaka på Stockholm inte går att genomföra med gemensamma serveringsområden utan att förhållandena uppstår som strider mot alkohollagens bestämmelser. Vad arrangören alltid anför som försvar är att anmärkningarna är få i förhållande till gästantalet. Detta äger sin riktighet. Frågorna man dock måste ställa sig är dels om det överhuvudtaget kan accepteras ett upplägg på ett evenemang där man i förväg vet att alkohollagens bestämmelser inte går att upprätthålla, dels att ingen kan ställas till svars för de olägenheter som uppstår på grund av oklara ansvarsförhållanden. Förvaltningen anser inte det.

Mot bakgrund av ovanstående föreslår förvaltningen att gemensam serveringsyta för flera tillståndshavare vid servering i Kungsträdgården inte längre medges. Endast en tillståndshavare bör medges serveringstillstånd i enlighet med den i riktlinjerna uttryckta huvudprincipen. Det vill säga varje medverkande restaurang bör ha ett eget väl avgränsat serveringsområde. Inget annat

evenemang än Smaka på Stockholm har under år 2004 haft gemensamt serveringsområde. Tidigare har andra evenemang i Kungsträdgården haft gemensamma serveringsområden men det har på eget initiativ upphört. Även Riddarholmsfestivalen med tre medverkande restauranger har haft gemensamt serveringsområde. På grund av de omfattande olägenheter som uppstod år 2003 har det inte ånyo blivit aktuellt.

Bolaget har inkommit med yttrande över tjänsteutlåtande daterat 2004-12-07. Bolaget har haft synpunkter på de anmärkningar som kunnat konstaterats under främst 2004. Bolaget framhåller att det är viktigt för evenemangets fortlevnad att restaurangerna även fortsättningsvis kan ha gemensamma serveringsyta under evenemanget Smaka på Stockholm i Kungsträdgården. Att dela in serveringsområdet i små bitar skulle inte fungera varken säkerhetsmässigt eller evenemangsmässigt. Bolaget framhåller att flera åtgärder har vidtagits för att minska risken för problem och att dialog hela tiden har funnits med berörda myndigheter.

Förvaltningen delar bolagets uppfattning om att flera åtgärder har vidtagits för att minimera risken av att problem uppstår. Förvaltningen konstaterar samtidigt att flera brister uppmärksammats under evenemanget 2004. Bolaget har i skrivelse kommenterat dessa brister på ett övergripande sätt. Förvaltningen anser sammantaget att det inte finns skäl att medge gemensam serveringsyta i Kungsträdgården eller vid andra tillfälliga evenemang. Förvaltningen föreslår att tillståndsutskottet överlämnar ärendet till socialtjänstnämnden och att nämnden föreslår att kommunfullmäktige beslutar att ändra i det alkoholpolitiska programmet för serveringstillstånd / riktlinjerna för servering till allmänheten så att gemensam serveringsyta inte medges. De alkoholpolitiska målen måste väga tyngst vid avvägningen mellan gemensamma serveringsområden eller ej.

Förvaltningens uppfattning är att Smaka på Stockholm kan bli ett ännu mer positivt inslag i "Sommarstockholm" om man kan komma tillrätta med de olägenheter som konstaterats. Förvaltningens förhoppning är att dialogen med arrangören kan fortsätta i lika god anda som tidigare och att det gemensamt, med förändrade förutsättningar, går att finna former för att Smaka på Stockholm även ska kunna bedrivas under kommande år.

Bilagor

1. Tjänsteanteckning daterad 2004-04-27
2. Tjänsteanteckning daterad 2004-05-03
3. Tjänsteanteckning daterad 2004-05-11
4. Inspektionsrapport 2004-05-29
5. Inspektionsrapport 2004-05-30
6. Inspektionsrapport 2004-05-30
7. Inspektionsrapport 2004-06-01
8. Inspektionsrapport 2004-06-02
9. Inspektionsrapport 2004-06-03
10. Inspektionsrapport 2004-06-03
11. Inspektionsrapport 2004-06-04
12. Inspektionsrapport 2004-06-05
13. Bolagets yttrande som inkom till förvaltningen 2005-01-03