



Handläggare: Monica Fredriksson
Telefon: 508 09 032

Till
Norrmalms stadsdelsnämnd

Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad - svar på remiss från kommunstyrelsen

Förslag till beslut

Remissen besvaras med stadsdelsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Ylva Tengblad
stadsdelsdirektör

Margareta Forsslund
avdelningschef

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har begärt yttrande från stadsdelsnämnden med anledning av ett förslag om reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Yttrandet ska vara kommunstyrelsen tillhanda senast den 31 januari. Förvaltningen ställer sig i huvudsak positiv till förslaget.



Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom planeringsavdelningen.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har begärt yttrande från bl.a. Norrmalms stadsdelsnämnd med anledning av ett förslag om reviderade riktlinjer för serveringstillstånd i Stockholms stad. Yttrandet ska vara kommunstyrelsen tillhanda senast den 31 januari. Remissen bifogas.

Sammanfattning av remissen

Socialtjänstnämnden gav den 14 juni 2007 socialtjänstförvaltningen i uppdrag att utarbeta förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd.

Socialtjänstnämnden beslutade därutöver att tillskriva regeringen och begära vissa ändringar och förtydliganden i alkohollagen och dess tillämpning.

Skrivelser till regeringen och regeringens beslut om översyn av alkohollagen.

Stockholms stad har vid flera tillfällen påtalat behovet av översyn av alkohollagen. Senast under 2006 har staden tillställt regeringskansliet två skrivelser där man påtalat behovet av förändringar av alkohollagens bestämmelser. Den ena skrivelsen handlade om alkohollagens bestämmelse om varning och staden föreslog bl.a. att det ska bli möjligt för en tillståndsmyndighet att meddela en erinran vid ringa fall av överträdelse av alkohollagen. I den andra skrivelsen begärde staden förtydliganden eller ändringar vad gäller alkohollagens tillämpning vid gemensamma serveringsområden/lokaler och mässor.

Socialborgarrådet har under sommaren 2007 tillsammans med företrädare för Malmö stad, Göteborgs stad och Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare tillskrivit regeringen med förslag att regeringen ska initiera en utredning med uppdraget att genomföra en fullständig översyn av alkohollagen (AL) mot bakgrund av att denna i flera avseenden är föråldrad och omodern.

I skrivelsen tar man upp några exempel där behovet av översyn är tydligt. Det gäller behovet av att se över kravet i 7 kap. 8 § AL, att tillstånd för servering till allmänheten får meddelas endast om serveringsstället har ett kök för allsidig matlagning. Vidare pekar man på problemen i alkohollagstiftningen när det gäller att söka gemensamma serveringstillstånd vid s.k. foodcourts, mässor och festivaler. Även behovet av översyn av påföljdssystemet påtalas.

Vid regeringssammanträdet den 6 september 2007 beslutades att en särskild utredare ska göra en översyn av alkohollagen (1994:1738). Utgångspunkten för



översynen är en restriktiv alkoholpolitik till skydd för folkhälsan. Uppdraget ska redovisas senast den 20 november 2008.

Utredarens uppdrag är i huvudsak följande.

- göra en övergripande översyn av alkohollagen med en systematisk, språklig och redaktionell genomgång
- utreda och analysera behovet av förändringar i bestämmelser som framstår som föråldrade och i behov av modernisering
- förtydliga regler och begrepp i alkohollagen som är otydliga
- särskilt utreda och analysera behovet av förändringar i alkohollagen i fråga om
 - detaljhandel med öl
 - förbud mot att bjuda underåriga på alkohol
 - sanktionssystemets utformning
 - tillstånd till servering av spritdrycker, vin och starköl
 - brandskydd på serveringsställe
 - utreda och analysera behovet av frågor om alkoholhantering som idag är oreglerade som vinmässor och rumsservice
 - utreda eventuella möjligheter för tillverkare av spritdrycker, vin och starköl att på den egna gården sälja egenproducerade drycker till konsumenter
 - överväga regelförenklingar som kan minska de administrativa kostnaderna för näringsidkare

Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd

Socialtjänstförvaltningen konstaterar att det finns behov av en bred översyn av riktlinjerna för serveringstillstånd, men anser dock att det är lämpligt att avvakta med en sådan översyn till dess utredningen om översyn av alkohollagen redovisat sitt uppdrag.

Nedan följer socialtjänstförvaltningens förslag till ändringar av riktlinjerna med kommentarer utifrån punkterna i socialtjänstnämndens uppdrag till förvaltningen. Förslag till reviderade riktlinjer för serveringstillstånd bifogas med ändringsförslagen markerade.

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.

Uppdragets princip att serveringstillstånd ska vara lätta att få och lätta att mista är enligt socialtjänstförvaltningen 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 enligt socialtjänstförvaltningen 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 enligt socialtjänstförvaltningen 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 serveringsstället ska tillhandahållas ett varierat utbud av lagad mat utifrån verksamhetens inriktning som 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 Folkhälsoinstituts (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.

Socialtjänstförvaltningen 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. Socialtjänstförvaltningen 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.

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 alkoholservice .*
4. *Villkor ska meddelas, där så är påkallat, om tydliga och väl synliga skyltar, vid entrén, som anger för köande vilka insläppsregler som gäller för att förhindra diskriminering.*
5. *Varken servering eller förtäring av så kallade "helror" (helflaskor med spritdryck) får förekomma.*



6. *Serveringstillstånd med 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 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.

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.*

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.

Denna ärendetyp beskrivs i riktlinjerna och skulle kunna utvecklas med utökade resurser för tillsyn.

Stadsdelsförvaltningens synpunkter

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.



Bilagor

1. Tjänsteutlåtande från socialtjänstförvaltningen
2. Reviderade riktlinjer för serveringstillstånd – föreslagna förändringar jämfört med gällande riktlinjer är markerade med streck i vänstermarginalen