



Information om serveringstillstånd

Det här är en sammanställning av regler och information som riktar sig till dig som nyligen har fått tillstånd att servera alkoholhaltiga drycker till dina kunder.

Serveringsansvariga

På restaurangen måste det alltid finnas minst en person som har ansvar för serveringen under hela serveringstiden. Om du som tillståndshavare inte kan vara på plats ska du istället utse en serveringsansvarig person.

Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara anmäld till miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen. Det är du som tillståndshavare som ansvarar för att personerna är lämpliga för uppgiften.

E-tjänst eller blankett för anmälan av serveringsansvariga finns på www.kristianstad.se/tillstandshavare

Anmäl förändringar

Du som har serveringstillstånd är skyldig att anmäla förändringar av verksamheten. Anmälan ska göras innan förändringen sker. Om förändringen inte har kunnat förutses ska anmälan göras utan dröjsmål.

Exempel på händelser som är anmälningspliktiga:

- att verksamheten fått nya ägare eller styrelseledamöter,
- ändring av verksamhetens inriktning,
- ombyggnation av serveringsstället,
- kontaktuppgifter ändras,
- nytt datum för säsongstart eller stängning
- eller att verksamheten läggs ned.

E-tjänster och blanketter finns på www.kristianstad.se/tillstandshavare

Personal

Personal som ska arbeta i kök, servering, vara entrévärdar eller liknande ska vara:

- anställda av dig som tillståndshavare
- eller inhyrda av ett bemanningsföretag

Ordningsvakter som är förordnade enligt 2 § 4 lagen om ordningsvakter är undantagna. När polismyndigheten har ställt som villkor att du ska anlita ordningsvakter är det viktigt att du följer polisens bestämmelse om antal ordningsvakter.

Uteservering

Om du vill ha en uteservering på allmän plats krävs följande:

- Tillstånd enligt Ordninglagen. Ansök hos Polismyndigheten. Tillstånd ges bara ett år i taget.
- Tillstånd för att använda offentlig mark. Ansök hos tekniska förvaltningen. Tillstånd ges bara ett år i taget.
- Tillstånd för serveringsytan. Ansök hos miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen. Tillstånd ges tillsvidare förutsatt att ovanstående tillstånd finns och förnyas årligen.

För att få servera alkohol ska uteserveringen vara tydligt avgränsad från omgivningen och lätt att överblicka. Den bör också ligga i anslutning till de egentliga serveringslokalerna. Tillredd mat ska serveras och det ska finnas sittplatser för ätande gäster.

Tillsyn

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen och Polismyndigheten är ansvariga för tillsyn enligt Alkohollagen. Tillsynen kan även utföras i samverkan med andra myndigheter som räddningstjänsten, Skatteverket och polisen.

Vid tillsynsbesök har miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen har rätt att få tillträde till samtliga lokaler på serveringsstället. Personalen på restaurangen är skyldiga att hjälpa till under tillsynen.

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen gör regelbundet tillsyn på serveringsställen enligt en årlig tillsynsplan. Om din restaurang har en utökad serveringstid eller en verksamhet inriktad mot ungdomar innebär detta fler tillsynsbesök.

Avgift för tillsyn

Kristianstads kommun tar ut en årlig tillsynsavgift för serveringstillstånd. Avgiften består av en fast och en rörlig del. Den rörliga avgiftdelen grundar sig på hur stor din omsättning av alkoholdrycker var föregående år. Läs mer på: www.kristianstad.se/tillstandshavare

Restaurangrapport

Varje år ska den som har stadigvarande serveringstillstånd lämna in en restaurangrapport till Folkhälsomyndigheten.

Uppgifter om årets försäljning, priser och volymer ska ha inkommit senast den 1 mars varje år.

Marknadsföring och prissättning

Tänk på att marknadsföring av alkoholdrycker inte får vara påträngande, uppsökande eller uppmana till konsumtion av alkohol. I marknadsföringen är det viktigt att alkoholfria alternativ också får utrymme på bartavlor och i drinklistor.

Vill du marknadsföra ett kombinationserbjudande med mat till ett lägre pris? Då måste erbjudandet också presenteras med en lättdryck. Vid prissättning av alkoholdrycker bör ett tillägg om minst 25 procent på inköpspriset göras.

Animeringsförbudet innebär att det inte är tillåtet att uppmuntra gäster att beställa alkoholdrycker. Därför är det förbjudet med mängdrabatter som "köp två betala för en". Så kallad "happy hour", en tillfällig prissänkning på sortimentet av både mat, lättdrycker och alkoholdrycker är tillåtet, men inte att enbart rabattera alkoholdrycker.

Det är inte tillåtet med mängdservering, till exempel servering av helfaskor med spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, drinkvagnar och andra tillfällen, när man överlåter servering till gästerna.

Förvaring och förtäring av alkohol

De alkoholdrycker som dricks och förvaras i verksamheten ska vara inköpta från företag som har rätt att bedriva partihandel med varan eller från Systembolaget.

Med ett serveringsställe menas alla lokaler och utrymmen som används i en serveringsrörelse. Du får inte upplåta någon del av serveringsstället för arrangemang där gästerna själva tar med alkoholdrycker.

Serveringsytan är det område som omfattas av tillståndet där gästerna får serveras alkoholdrycker. Gästerna får inte ta med alkoholdrycker utanför serveringsytan.

Gåvoförbud

Det finns ett generellt gåvoförbud som innebär att det är förbjudet för dig att bjuda gäster på alkoholdrycker. Det går därför inte att kompensera gästen med till exempel en avec till kaffet. Däremot går det givetvis bra att bjuda på kaffe, dessert eller liknande.

Folköl

Den som har serveringstillstånd får även servera folköl (2,25 – 3,5 volymprocent) utan särskild anmälan.

Kurs i ansvarsfull alkoholserving

Kristianstads kommun erbjuder årligen utbildning i ansvarsfull alkoholserving för serverings- och kökspersonal, värdar och ordningsvakter.