

# Riktlinjer för serveringstillstånd Arvidsjaur kommun



ARVIDSJAUR  
IN SWEDISH LAPLAND  
árviessjávrrie

<b>Innehåll</b>	
Inledning .....	3
Allmänna principer för alkoholserving .....	3
Alkoholfria ungdomsmiljöer .....	3
Marknadsföring och happy hour .....	4
När behövs inte serveringstillstånd? .....	4
Olika typer av serveringstillstånd .....	4
Stadigvarande serveringstillstånd.....	4
Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten .....	4
Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap.....	5
Uteserving .....	6
Serving i samband med catering till slutet sällskap .....	6
Provsmakning.....	6
Pausservering.....	6
Gemensamma serveringsutrymmen .....	6
Kryddning av snaps .....	6
Serving på hotellrum .....	7
Ansökan och handläggning .....	7
Remissinstanser .....	7
Sökandens lämplighet.....	7
Kunskaper i alkohollagen .....	8
Krav på mat och lokaler .....	8
Krav på personal .....	9
Risk för olägenheter.....	9
Alkoholpolitiska olägenheter:.....	9
Serveringstider.....	10
Avslag på ansökan.....	10
Handläggningstider och avgifter.....	10
Handläggningstider .....	10
Avgifter.....	10
Tillsyn .....	11
Förebyggande tillsyn.....	11
Inre tillsyn .....	11
Yttre tillsyn .....	12
Extra tillsyn.....	12
Restaurangrapport.....	12

## Inledning

Kommunen ska enligt 8 kap. 9 § alkohollagen (2010:1622) tillhandahålla information om vad som gäller enligt alkohollagen och föreskrifter kopplade till lagen, samt riktlinjer för hur föreskrifterna tillämpas i kommunen. Genomtänkta och noggrant utformade riktlinjer skapar goda förutsättningar för att tillståndsgivningen ska kunna ske rättssäkert och effektivt för sökande.

Alkohollagen ger möjlighet för anpassning av när och var servering av alkoholhaltiga drycker ska tillåtas i kommunen och ger även kommunen rätt att neka serveringstillstånd.

Syftet med riktlinjerna är att åstadkomma en likabehandling av tillståndsansökningar och att hjälpa dem som har för avsikt att ansöka om serveringstillstånd. Riktlinjerna används även som stöd vid varje tillståndsansökan.

## Allmänna principer för alkoholservering

Försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som säljer alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel. Alkoholdrycker får heller inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att lämnas till en person som är minderårig eller märkbart påverkad. Den som serverar alkoholdrycker ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder.

Priset för en alkoholdryck får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för drycken jämte skäligt påslag. Prissättningen får inte ske på ett sådant sätt att försäljning av drycker med högre alkoholhalt främjas. Gästerna får inte uppmanas att köpa alkoholdrycker.

Vid servering av alkoholdrycker ska så kallade lättdrycker finnas att tillgå i varierat utbud. Om servering av vin sker bör även alkoholfritt vin kunna erbjudas. Om drinkbar finns bör även alkoholfria drinkar kunna erbjudas.

Om dryckesmenyer finns bör dessa även visa vilka alkoholfria alternativ som kan erbjudas. Tillståndshavaren ansvarar för att alkoholservering sker enligt alkohollagen.

Tillståndshavaren ansvarar även för att ingen diskriminering sker på eller i omedelbar anslutning till serveringsstället.

## Alkoholfria ungdomsmiljöer

Kommunens grundläggande strävan är att begränsa tillgängligheten av alkohol för barn och ungdomar. Därför är kommunen särskilt restriktiv med serveringstillstånd i ungdomsmiljöer.

Serveringstillstånd beviljas inte för evenemang som främst vänder sig till ungdomar under 18 år. Kommunens skolor och fritidsgårdar ska inte beviljas serveringstillstånd. Serveringstillstånd kan dock beviljas då det ingår som en del i en restaurangutbildning.

Restriktivitet gäller även för beviljande av serveringstillstånd för serveringsställen som ligger i omedelbar närhet av skolor, fritidsgårdar eller liknande verksamheter.

## Marknadsföring och happy hour

Det är inte tillåtet att marknadsföra varor, tjänster eller arrangemang med hjälp av alkoholdrycker. Det är heller inte tillåtet att ha kampanjer på alkoholdrycker, såsom ”köp två – betala för en”. Det är däremot tillåtet med prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad happy hour. Då ska även priset på mat och lättdrycker sänkas med motsvarande procentsats.

## När behövs inte serveringstillstånd?

Serveringstillstånd krävs inte om serveringen:

- avser ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer (slutet sällskap), och
- sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna, och
- äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker.

Samtliga tre punkter måste vara uppfyllda för att servering ska kunna ske utan tillstånd.

Serveringstillstånd krävs inte heller för alkoholservering på särskilda boenden, såsom äldreboenden där det tillhandahålls måltidsservice.

## Olika typer av serveringstillstånd

Serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutet sällskap.

Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Det kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Stadigvarande tillstånd gäller tills vidare. Kommunen får dock, om det finns särskilda skäl, begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

Ett serveringstillstånd gäller endast för den tillståndshavare som tillståndet är utställt på och för den lokal som är angiven på beviset. Tillståndet kan inte överlåtas till någon annan eller flyttas med till en annan lokal. Tillståndet gäller endast så länge tillståndshavaren driver verksamhet i lokalen.

### Stadigvarande serveringstillstånd

Den som bedriver en restaurangrörelse eller liknande kan ansöka om stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod. Alkoholagen ställer höga krav på den som söker stadigvarande serveringstillstånd och på lokalen där servering ska ske. Exempelvis ska den som beviljas serveringstillstånd vara lämplig för uppgiften. Med det menas bland annat att personen ska vara ekonomiskt skötsam, ha tillräckliga kunskaper i alkohollagstiftningen och inte förekomma i brottsregistret. Dessutom ska lokalen vara lämplig ur både störnings- och brandsynpunkt.

### Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten

Tillfälligt serveringstillstånd kan ges för servering till allmänheten eller slutet sällskap. Tillståndet kan avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle. Med enstaka tidsperiod avses från några dagar upp till fyra månader. Tillfällig servering såväl till allmänheten som till slutna sällskap förutsätter att det inte är fråga om regelbundet

återkommande verksamhet. Som riktmärke anges högst sex tillfällen per år. Om ett evenemang avser längre period än två månader ska det bedömas utifrån de kriterier som gäller för stadigvarande serveringsverksamhet.

Serveringstillstånd kan gälla spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker eller en eller flera av dessa drycker.

Ansökningar om tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten handlar framför allt om olika festivaler och enstaka evenemang. Följande riktlinjer gäller för tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten:

- Evenemanget ska vara godkänt av polismyndigheten.
- Alkoholserveringen ska ingå i något evenemang som i sig är seriöst. Återhållsamhet ska gälla vid ansökningar om serveringstillstånd i samband med idrottsevenemang.
- Endast evenemang som huvudsakligen vänder sig till publik över 20 år ska erhålla tillstånd.
- Sökanden ska ha rätt att nyttja marken/området där evenemanget sker.
- Verksamheten ska vara registrerad som livsmedelsverksamhet.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska kunna tillhandahållas. En meny ska bifogas ansökan.
- Serveringen ska bedrivas på en avgränsad serveringsyta, med tillfredsställande antal sittplatser och med acceptabla avgränsningar. I vissa fall kan gemensam serveringsyta beviljas.
- Betyggande tillsyn över serveringen måste garanteras. Krav på ordningsvakt kan ställas.
- Kassaregister med godkända kassarutiner ska användas.
- Serveringen ska anordnas så att det klart framgår vem som är ansvarig för respektive servering.
- De personer som ska ansvara för serveringen ska som regel uppvisa godkänt resultat av Folkhälsomyndighetens kunskapsprov.

#### Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap

Sökanden ska uppfylla definitionen slutet sällskap:

- Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har någon form av gemensamt intresse utöver att delta vid aktuell sammankomst för vilken serveringstillstånd söks.
- För att bedöma medlemmarnas innehållsmässiga samband använder kommunen föreningsstadgar, uppgifter om styrelsens sammansättning, styrelse- eller årsmötesprotokoll, verksamhetsberättelse, medlemsförteckning med mera.
- Annonsering om evenemanget via affischer, i sociala medier eller liknande är inte tillåtet.
- Vid varje serveringstillfälle ska arrangören i förväg veta vilka som ska delta, till exempel genom anmälan.
- Serveringslokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster under pågående tillställning.
- Lagad eller på annat sätt tillredd mat ska tillhandahållas och meny ska bifogas ansökan.

### Uteservering

Alkoholservering på uteservering regleras inte särskilt i alkohollagen, utan samma regler som vid alkoholservering i övrigt gäller även vid uteservering. För att bedriva uteservering krävs polismyndighetens tillstånd för nyttjande av offentlig plats. Uteserveringen ska ligga i direkt eller nära anslutning till restaurangen och vara tydligt avgränsad.

Serveringsansvarig personal ska kunna överblicka och ha tillsyn över serveringen.

Serveringsytan ska utgöras av sittplatser vid bord.

### Servering i samband med catering till slutet sällskap

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen. Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att kunna beviljas stadigvarande serveringstillstånd.

### Provsamakning

Tillstånd att anordna provsmakning av alkoholdrycker kan meddelas stadigvarande eller för enstaka tidsperiod. Anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten är tillåten under förutsättning att:

- arrangören har ett stadigvarande serveringstillstånd som omfattar de drycker som provsmakningen avser samt den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller
- de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som avses erbjudas.

Tillståndshavaren ska göra en anmälan till kommunen innan evenemanget äger rum.

### Pausservering

Tillstånd för servering av starköl, vin och andra jästa alkoholdrycker i foajéer till teater eller konsertlokal under paus i föreställning eller konsert får ges utan krav på servering av mat. Kommunen ska vara särskilt restriktiv att bevilja tillstånd då det gäller ungdomsarrangemang.

### Gemensamma serveringsutrymmen

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt serveringsutrymme. Vid dessa tillfällen är varje tillståndshavare ansvarig för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet. Samt för att vad som i övrigt gäller enligt alkohollagen iakttas under den tid hen bedriver servering.

### Kryddning av snaps

En verksamhet som innehar ett stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker kan efter anmälan till kommunen, krydda spritdryck för servering som snaps i den egna verksamheten.

## Servering på hotellrum

På hotell som har restaurangverksamhet med serveringstillstånd, får servering av alkoholdrycker ske på hotellrummet. På sådant hotell får även servering från minibar på hotellrummet ske.

## Ansökan och handläggning

Ansökan ska göras skriftligen på särskild blankett eller via e-tjänst på kommunens hemsida. För handläggningen av ansökan tas en avgift för prövning ut. Avgiften ska täcka kostnader som uppkommer vid prövningen. Avgift tas ut även vid ett eventuellt avslag. Förhandsbesked vid ansökan om serveringstillstånd ges inte. Den som har förvaltare eller är under 20 år kan inte få serveringstillstånd.

## Remissinstanser

Stor vikt vid avgörandet av ett ärende gällande serveringstillstånd läggs vid yttranden från olika remissinstanser. De instanser som yttranden inhämtas ifrån är:

- Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans. I sitt yttrande ska myndigheten redogöra för samtliga omständigheter som ligger till grund för den bedömning som myndigheten gör.
- Skatteverket yttrar sig angående den sökandes ekonomiska historia samt hjälper kommunen att granska de inlämnade ekonomiska kalkyler och finansieringsplaner som bifogats ansökan.
- Kronofogdemyndigheten, om sökande finns i deras register.
- Räddningstjänsten yttrar sig över lokalens brandsäkerhet.
- Har sökande tillstånd i annan kommun kan denna kommun avge ett yttrande som redogör för hur verksamheten fungerat där.

## Sökandens lämplighet

Serveringstillstånd får endast beviljas den som visar att hen med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten. Det är sökande som har bevisbördan för att bolag och personer med betydelsefullt inflytande i bolaget, sk PBI:er, samt att restauranglokal är lämpliga enligt alkohollagens krav.

Det är både de personliga och ekonomiska förhållandena och omständigheter i övrigt som tillsammans ligger till grund för om man anses uppfylla kraven på lämplighet enligt alkohollagen.

Till ekonomisk skötsamhet hör, förutom att det inte får förekomma ekonomisk brottslighet, även att skatter och avgifter är betalda i rätt tid, hålla en ordnad bokföring, sköta sin deklaration och inlämna den årliga restaurangrapporten i tid.

Till den personliga lämpligheten hör att sökande ska både vara lämplig vad avser vandel och ha tillräckliga kunskaper om gällande alkohollagstiftning. Lämpligheten prövas genom olika remissförfrågningar till polismyndigheten, skatteverket och kronofogden.

Exempel på vandel som kan påverka vid tillståndsprövningen:

- Brott med anknytning till rörelsen exempelvis narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, diskrimineringsbrott samt ekonomisk brottslighet.
- Ekonomisk misskötsamhet genom upprepade restföringar och/eller misskötta skatte- och avgiftsinbetalningar.
- Om personer har näringsförbud.

Normal karenstid för denna typ av brott eller misskötsamhet är tre år under viken tid man inte kan beviljas serveringstillstånd. Är brottet grovt kan karenstiden komma att förlängas.

Har ett serveringstillstånd återkallats på grund av brott eller misskötsamhet är karenstiden tre år.

### Kunskaper i alkohollagen

För att få serveringstillstånd ska den sökande visa att hen har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter genom att avlägga ett prov framtaget av folkhälsomyndigheten. Sökanden ska kunna uppvisa godkänt resultat av provet innan serveringstillstånd kan beviljas.

Huvudregeln är att denna kunskapsprövning alltid ska ske. I vissa fall kan kommunen ge dispens från sådan prövning, exempelvis om någon som redan har serveringstillstånd söker ytterligare tillstånd i samma kommun och det inte finns några skäl att ifrågasätta den sökandes kunskaper.

Kommunen får göra undantag från skyldigheten att genomgå kunskapsprov vid ansökan om tillfälligt serveringstillstånd till slutet sällskap om ansökan avser ett enstaka tillfälle.

### Krav på mat och lokaler

Serveringstillstånd ska omfatta ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren. Särskilt tillstånd kan dock meddelas för flera tillståndshavare att utnyttja ett gemensamt utrymme, se information under *gemensamma utrymmen*.

Lokalen ska vara godkänd av Räddningstjänsten och livsmedelsverksamheten i lokalen ska vara registrerad.

Serveringslokalen ska vara överblickbar för personalen. Lokalen ska ha tillräckligt antal sittplatser för gäster, vilket innebär minst hälften av det antal personer som lokalen är godkänd för. Bordsservering ska uppta en större del av serveringsytan. Om det finns en drinkbar får den endast ta i anspråk en mindre del av serveringsställets totala yta och vara belägen i nära anslutning till matsalen.

Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får endast beviljas om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får dock utbudet av mat begränsas till ett fåtal enklare rätter.



Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får beviljas om serveringsstället tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Detsamma gäller tillstånd för servering till slutet sällskap.

### Krav på personal

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.

Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker. Tillståndshavaren ska även upplysa dem som är utsedda till att vara serveringsansvariga om vad detta innebär. Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt lagen (1980:578) om ordningsvakter och dess förordningar.

### Risk för olägenheter

Serveringstillstånd får vägras om serveringen kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa även om övriga krav är uppfyllda.

Polismyndighetens yttrande om ordningsläget i området för den tilltänkta etableringen och miljöenhetens 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 och ungdomsgårdar eller i områden med känd missbruksproblematik.

Alkoholpolitiska olägenheter:

- i de fall kommunen bedömer att det rör sig om ett särskilt känsligt område, exempelvis i närheten av skolor, fritidsgårdar eller ställen där många ungdomar i vanliga fall brukas samlas.
- i de fall polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till kända eller befarade ordningsproblem på serveringsstället eller i dess närmaste omgivningar.
- i de fall miljökontoret gör bedömningen att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för störningar från serveringsstället.
- om sökanden är känd för, eller kan befaras komma att bedriva, en drogliberal verksamhet, eller annat som inte är förenligt med seriös restaurangverksamhet, exempelvis spel- eller sexklubbar.
- om sökanden är känd för att inte rätta sig efter myndigheters föreskrifter eller att inte ta det ekonomiska ansvar som följer verksamheten.
- i de fall serveringsstället utsätter gäster för fara genom att låsa/blockera nödutgångar och/eller överskrider tillståndet för högsta antal gäster.

## Serveringstider

Enligt alkohollagen är normaltiden för servering av spritdrycker, vin, starköl och andra jästa drycker klockan 11.00-01.00. Kommunen får besluta om andra tider för servering.

I Arvidsjaur kommun är normaltiden för servering klockan 11.00-02.00.

Servering medges längst till klockan 02.00. Bifall till ansökan kan komma att villkoras. Särskild hänsyn ska tas till närboende.

För tillfällig servering till allmänheten kan utsträckt serveringstid i undantagsfall beviljas till som längst klockan 03.00. En motivering till den utökade serveringstiden ska bifogas ansökan.

Tillståndsmyndigheten ska i varje enskilt fall beakta olägenheter och risker som kan uppstå i samband med utsträckning av serveringstiden. Om det föreligger risk för olägenheter kan kommunen besluta om annan serveringstid.

Serveringsstället ska vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

## Avslag på ansökan

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. Skälen för bedömningen måste preciseras i beslutet.

## Handläggningstider och avgifter

### Handläggningstider

Handläggningstiden för stadigvarande tillstånd får vara högst tolv veckor, för tillfälliga tillstånd till allmänheten cirka fyra veckor och för tillfälliga tillstånd till slutna sällskap cirka två veckor. Om ansökan inte är komplett kan handläggningstiden öka.

### Avgifter

Avgiften bestäms av kommunfullmäktige och följer de allmänna krav som finns beträffande kommunala taxor. Rätten att ta ut avgift omfattar såväl själva tillståndsprovningen som kostnader för den löpande tillsynen av restaurangerna.

Förteckning över handlingar som ska bifogas ansökan om serveringstillstånd, liksom aktuella avgifter för tillståndsansökningar och tillsyn, finns på kommunens hemsida [www.arvidsjaur.se](http://www.arvidsjaur.se)

## Tillsyn

Folkhälsomyndigheten utövar den centrala tillsynen över efterlevnaden av alkohollagen och meddelar allmänna råd till vägledning för lagens tillämpning. Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet och ska bistå kommunerna med råd i deras verksamhet.

Kommunen ska enligt alkohollagen bedriva tillsyn över att alkohollagens bestämmelser efterlevs tillsammans med polismyndigheten. Syftet med tillsynen är att förebygga och rätta till brister som kan uppstå vid servering av alkoholdrycker. Kommunen ska även ta fram en tillsynsplan. Där anges hur tillsynen prioriteras med hänsyn till givna resurser. I tillsynsplanen regleras även omfattningen av tillsynen inom olika områden samtidigt som den successivt utvecklas genom årlig revidering.

Tillsynsmyndigheterna har rätt till tillträde till lokaler och att ta del av bokföring och andra handlingar som berör verksamheten.

Tillsynen kan delas in i tre delar: förebyggande tillsyn, inre tillsyn och yttre tillsyn. Utöver det kan extra tillsyn krävas.

### Förebyggande tillsyn

Förebyggande tillsyn ska bidra till att problem och brister inte uppstår. Genom information, rådgivning och utbildning skapas en grund för dialog, förståelse och samarbete mellan tillsynsmyndigheten och verksamhetsutövarna. Samverkan med kommunens brotts- och drogförebyggare är en annan viktig del. Kommunen ska arbeta enligt metoden "Ansvarsfull alkoholserving". Syftet är att minska våld och skador relaterade till alkohol och droger på krogen genom att arbeta för att alkoholdrycker inte serveras till minderåriga eller märkbart påverkade gäster.

Metoden består bl.a. av:

- Samverkan mellan bransch och myndigheter
- En utbildning för serveringspersonal i Ansvarsfull alkoholserving – utbildning ordnas en gång per år i samverkan med polisen och Arjeplogs kommun.

### Inre tillsyn

Inre tillsyn innebär främst granskning av om bolaget och dess företrädare fortfarande uppfyller alkohollagens krav på ekonomisk och personlig lämplighet. I den inre tillsynen ingår att:

- granska årliga restaurangrapporter
- granska inkomna polisrapporter
- begära in och granska uppgifter från andra myndigheter som Bolagsverket, Skatteverket, polisen och brandmyndigheten
- kontrollera hur återbetalning av lån som togs vid starten har finansierats
- kontrollera hur tillståndshavarens serveringstillstånd i andra kommuner har följts
- granska marknadsföring i medier som tidningar, hemsidor och sociala medier.

## Yttre tillsyn

Yttre tillsyn avser tillsynsbesök (inspektioner) på restauranger som har serveringstillstånd. Besöken är normalt oanmälda och kan utföras tillsammans med polismyndigheten som också är tillsynsmyndighet. Besöken görs främst kvällstid. Gemensamma inspektioner med Skatteverket och andra myndigheter görs vid behov.

Följande punkter ska kontrolleras vid alla inspektioner:

- Att serveringstillståndet följs (tider, serveringsytor mm)
- Att serveringsansvarig finns på plats
- Att servering inte sker till minderåriga eller berusade personer
- Måttfullhet, ordning och berusningsgrad
- Tillgång till mat och lättdrycker
- Marknadsföring

Dessutom ska följande punkter kontrolleras regelbundet:

- Prissättning av alkoholdrycker och lättdrycker
- Att enbart tillåtna alkoholdrycker förvaras i lokalen
- Hantering av kassaregister
- Att personalen är anställd av tillståndshavaren

Enstaka brister som inte förekommit tidigare påtalas normalt i en tillsynsrapport som skickas till verksamhetsutövaren. Rapporten bör skickas senast tre veckor efter inspektionen. Om det funnits brister kring ordning och nykterhet kan det vara lämpligt att komplettera brevet med ett möte tillsammans med polisen.

## Extra tillsyn

Förutom den ordinarie yttre och inre tillsynen kan det behövas extra tillsyn. Utifrån resultaten av den yttre och inre tillsynen kan det bli aktuellt att utreda om en påföljd enligt alkohollagen ska meddelas. Om brister konstateras kan kommunen meddela en erinran eller i allvarigare fall en varning. Kommunen är enligt alkohollagen skyldig att återkalla serveringstillståndet i särskilt allvarliga fall eller om brister inte har rättats till efter en eller flera varningar. Efter beslut om erinran eller varning behövs vanligtvis extra yttre eller inre tillsyn för att kontrollera att bristerna rättats till.

## Restaurangrapport

Tillståndshavare med stadigvarande serveringstillstånd ska varje år skicka in en restaurangrapport. I restaurangrapporten ska tillståndshavaren bland annat rapportera hur stor omsättningen har varit på mat, alkoholhaltiga drycker och alkoholfria drycker. Restaurangrapporten ligger till grund för kommunens tillsynsavgift. Underlåtelse att skicka in rapporten kan leda till erinran, varning eller återkallelse av serveringstillståndet.