



**Eskilstuna  
kommun**

**Bra att veta för dig som har  
serveringstillstånd**

## Innehållsförteckning

Vad kontrollerar tillståndsenheten när de besöker ditt serveringsställe?.....	2
Vilka är ansvariga personer för serveringstillståndet och hur kontrolleras de?.....	5
Vad kan du behöva ansöka om eller anmäla?.....	6
Vad är en märkbart påverkad person? .....	9
Marknadsföring av alkoholdrycker.....	10
Restaurangrappporter.....	11
Vad händer med den som inte följer alkohollagen? .....	14
Utbildning av personal.....	13
Kontakta oss.....	15

## **Vad kontrollerar miljökontoret när de besöker ditt serveringsställe?**

Alla som har serveringstillstånd får besök av personal från miljökontoret som kontrollerar att den som har tillstånd följer alkohollagens regler. Den som säljer mycket alkohol och har sena serveringstider kommer att få besök oftare men kontrollen är densamma. Miljökontoret tittar på följande saker när de besöker ert serveringsställe:



### **Att tillståndshavare eller serveringsansvarig finns på plats**

Det ska alltid finnas en person på plats som ansvarar för alkoholservingen. Om tillståndshavaren själv inte är på plats ska det finnas en anmäld serveringsansvarig. Det är upp till tillståndshavaren att utse och anmäla serveringsansvariga till kommunen. Den som är serveringsansvarig ska vara medveten om sitt ansvar och ha tillräckliga kunskaper om reglerna i alkohollagen för att kunna utföra sitt uppdrag.

### **Att det är god ordning på serveringsstället**

Gästerna får inte vara för berusade och serveringen av alkohol ska ske på ett ansvarsfullt sätt. Personal ska säga till eller avvisa gäster som stör. Skräp, tomflaskor, tomglas och eventuellt glaskross får inte bli liggande i lokalerna. Det ska också vara god ordning i området kring serveringsstället, till exempel i en eventuell kö.

### **Att det inte serveras alkoholdrycker till underåriga eller märkbart påverkade personer**

Det är ett brott att servera alkoholdrycker till den som är underårig eller märkbart påverkad av alkohol. Varje serveringsställe ska ha en fungerande ålderskontroll och se till att märkbart påverkade gäster inte serveras alkohol. Skulle en gäst vara märkbart påverkad av narkotika får inte heller den serveras alkohol.



### **Att märkbart påverkade personer inte uppehåller sig på serveringsstället**

Det är viktigt att ha en ansvarsfull servering av alkohol. Om en gäst trots detta blir märkbart påverkad får den inte vara kvar på serveringsstället. Det är tillståndshavarens och personalens ansvar att se till att avvisa gästen.



### **Att gäster inte lämnar serveringsområdet med alkoholdryck**

Servering av alkohol får bara ske inom en avgränsad yta. Den ytan visas på den ritning som hör till serveringstillståndet. Gäster får inte lämna denna yta med alkoholdryck och får heller inte dricka medhavd alkoholdryck på serveringsstället. Det ska vara tydligt för både gäst och personal var gäster får dricka alkohol.

**Att serveringsstället är försiktigt med marknadsföring av alkohol-  
drycker**

Marknadsföring av alkohol får inte var påträngande, uppsökande eller uppmana till att dricka alkohol. Erbjudanden som ”köp två, betala för en” eller mängdrabatt är inte tillåtna. Det är inte heller tillåtet att lyfta fram vissa varumärken på till exempel stora affischer.

**Att serveringsstället har lagad eller tillredd mat till försäljning**

När alkohol serveras ska det finnas ett utbud av mat på serveringsstället. Fram till klockan 23:00 ska det vara ett brett utbud av olika maträtter. Efter klockan 23:00 räcker det med ett fåtal enklare rätter, till exempel kalla maträtter eller rätter som värms i mikrovågsugn.



## **Vilka är ansvariga för serveringstillståndet och hur kontrolleras de?**

Ett serveringstillstånd kan ges till bland annat aktiebolag, handelsbolag, enskilda firmor och olika föreningar. Personer som är särskilt ansvariga för verksamheten, till exempel ägare, styrelseledamöter, verkställande direktörer, restaurang/hotellchefer eller liknande, ska vara lämpliga för att kunna få ett tillstånd. Om en sådan person begått brott eller inte skött betalning av skatt kan det betyda att man inte får ett serveringstillstånd.

För de som har serveringstillstånd görs denna kontroll en gång per år. Alla bolag och föreningar som har tillstånd kontrolleras också ekonomiskt varje år. Den som inte betalar skatter och avgifter i tid kan riskera att förlora serveringstillståndet. Detsamma gäller om till exempel bokföringen inte sköts och om kassaregister och personalliggare inte används som det ska.

Är du osäker på vilka personer som är särskilt ansvariga för ditt serveringstillstånd ska du kontakta miljökontoret.



## Vad kan du behöva ansöka om eller anmäla?

### Ändrade ägarförhållanden

Om det sker större förändringar i ditt bolag eller din förening ska du anmäla det till tillståndsenheten. Det är ett krav enligt alkohollagen att du ska anmäla förändringar och det är viktigt för att vi ska kunna ha aktuella uppgifter om alla tillståndshavare i kommunen.

Kontakta tillståndsenheten om du är osäker på om du behöver anmäla. Här kommer några exempel på förändringar som du ska anmäla:

- En delägare eller ledamot lämnar bolaget/föreningen
- En delägare eller ledamot går in i bolaget/föreningen
- Någon får firmateckningsrätt
- Någon blir av med sin firmateckningsrätt
- Föreningens utsedda alkoholansvarige byts ut

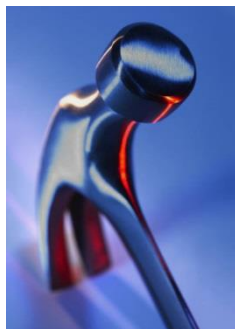


### Serveringsansvariga personer

Se till att din lista över serveringsansvariga alltid är uppdaterad hos miljökontoret. Det är viktigt eftersom miljökontoret och polisen kommer att fråga efter en anmäld serveringsansvarig vid tillsynsbesök. Kom ihåg att det inte är nödvändigt att anmäla samtliga anställda på restaurangen. Serveringsansvariga personer ska vara lämpliga för uppgiften och ha ansvaret för alkoholserveringen när tillståndshavaren inte är på plats. Den som är serveringsansvarig ska också vara medveten om sitt uppdrag.

## Ombyggnation

Om du bygger om restauranglokalen kan det vara nödvändigt att kontakta tillståndsenheten. Om ombyggnationen gör att serveringsytan blir större krävs det ofta en ansökan om ändrat serveringstillstånd. Om serveringsytan ändras på annat sätt är det ändå viktigt att ni kontaktar miljökontoret då vissa förändringar kan ha betydelse för ert tillstånd och tillståndsenhetens tillsyn.



## Tillfällig ändring

Om du vid ett särskilt evenemang önskar servering utöver det som anges på serveringstillståndet med till exempel utökade serveringstider eller utökad serveringsyta måste du ansöka om detta. Tänk på att vara ute i god tid.

## Tobaksförsäljning

Om du vill sälja tobak på din restaurang ska det anmälas till miljökontoret.



## Uteservering

Om du vill servera alkohol på din uteservering måste du ha tillstånd för det.

Kontrollera på ditt tillståndsbevis och den tillhörande ritningen var du får servera alkohol. Hör av dig till miljökontoret om du är osäker.

Vill du använda en uteservering på kommunal mark måste du ansöka hos polisen om att få använda offentlig plats. Regler för hur en uteservering på offentlig plats får se ut hittar du på

[www.eskilstuna.se/trafik-och-infrastruktur/torghandel-och-arrangemang/arrangemang-pa-offentlig-plats/riktlinjer-for-uteserveringar.html](http://www.eskilstuna.se/trafik-och-infrastruktur/torghandel-och-arrangemang/arrangemang-pa-offentlig-plats/riktlinjer-for-uteserveringar.html)<sup>[AP1]</sup>



### **Arrendering**

Om du arrenderar ut din restaurang kommer ditt serveringstillstånd att återkallas. Den som arrenderar restaurangen behöver ansöka om ett nytt serveringstillstånd. Det innebär att du kommer att behöva söka ett nytt serveringstillstånd om arrendet upphör. Att arrendera ut sin restaurang utan att meddela detta kan medföra att tillståndet återkallas och att det kan bli problem att ansöka om ett nytt.

### **Kryddning av spritdryck**

Om du vill krydda din egen spritdryck för att servera som snaps måste du anmäla det till kommunen. Kryddningen av egen snaps är ett undantag från förbudet mot att blanda alkoholdryck i förväg på ett serveringsställe. Snaps ska främst ses som ett tillbehör vid till exempel julbord eller liknande arrangemang.

### **Får personalen efterfesta på krogen**

Nej, inte om man med det menar att personal vill dricka alkohol efter att gästerna gått hem.

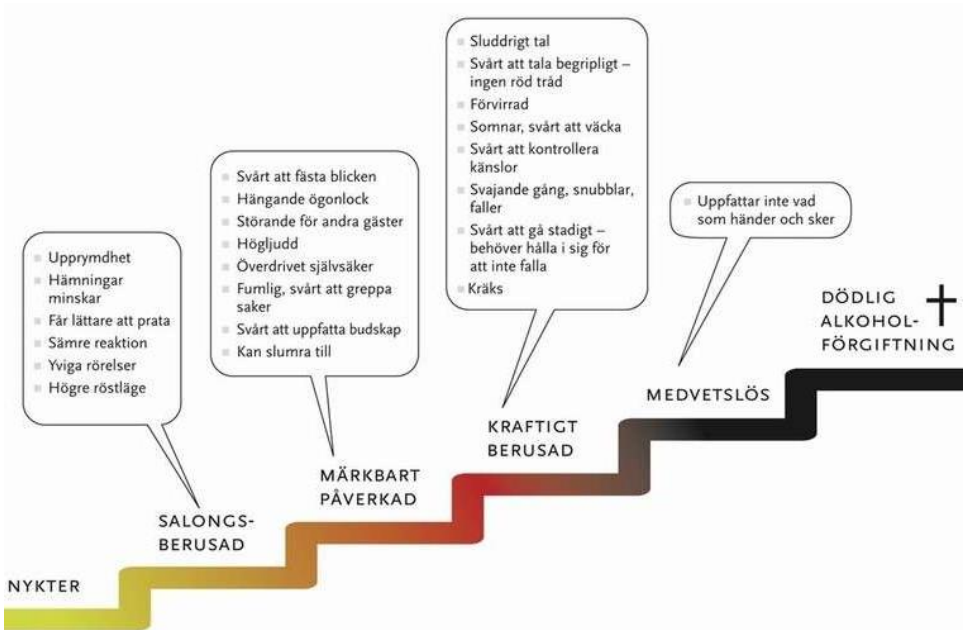
När serveringstiden är passerad och krogen stängt får det inte serveras eller drickas någon alkohol, inte heller av personalen.

Självklart får personalen ta rast och sitta ned och äta, precis som man gör på andra arbetsplatser, men, ingen alkohol!

## Vad är en märkbart påverkad person?

Den som är märkbart påverkad av alkohol (eller narkotika) får inte serveras alkohol. Den som serverar alkohol till en person som är märkbart påverkad kan dömas till böter eller fängelse. Personer som är märkbart påverkade får heller inte vara på serveringsstället utan ska avvisas.

Det kan vara svårt att avgöra när en person är märkbart påverkad. Nedanstående bild visar exempel på olika berusningsnivåer. Vid varje nivå anges vissa vanliga tecken på hur man kan känna igen personer med den berusningsnivån.



## Marknadsföring av alkoholdrycker

All marknadsföring av alkohol ska vara måttfull. Det innebär att marknadsföringen inte får vara påträngande, uppsökande eller uppmana till bruk av alkohol

På ett serveringsställe får marknadsföring av alkoholdrycker inte väcka särskild uppmärksamhet. Det innebär till exempel att man inte får ha stora affischer med alkoholreklam eller tydlig reklam som täcker stora delar av baren.



### Ska du inte ha en starköl till?

Det är inte tillåtet att uppmana en gäst att köpa mer eller starkare alkoholdryck. Men det är självklart tillåtet att informera om det utbud som finns.

### Starköl + shot 129 kr!

Ett erbjudande där en gäst får rabatt om den köper flera alkoholdrycker är inte tillåtet.

### Huvudrätt och starköl 159 kr!

Att erbjuda mat och alkoholdryck i paketpris är tillåtet. Det ska dock alltid vara tydligt att det finns ett alkoholfritt alternativ som också rabatteras.

### Happy hour 22:00-00:00!

En tillfällig rabattering är tillåten att ha på ett serveringsställe. Men det får inte vara någon mängdrabatt såsom ”två till priset av en”. Den

som har tillfällig prissänkning på alkoholdrycker bör också sänka priset på alkoholfria drycker och mat.

### **Veckans öl!**

Det är tillåtet att ha anslag med till exempel ”Veckans öl” eller liknande. Tänk på att marknadsföringen ska vara måttfull.

### **Stor stark 30 kr!**

Väljer man att skylta med ett särskilt erbjudande med billigt pris på alkoholdryck bör det också skyltas med ett alkoholfritt alternativ. Kom ihåg att marknadsföringen alltid ska vara måttfull.



## Restaurangrapporter

Varje år ska du rapportera dina inköp och din försäljning av alkohol. Du får därför en restaurangrapport skickad till dig kring årsskiftet. Rapporten ska fyllas i och skickas in senast den 1 mars. Att inte skicka in rapporten eller att skicka in rapporten för sent kan medföra en extra avgift och en påföljd enligt alkohollagen.

Uppgifterna i rapporten kan användas dels för att beräkna din årliga tillsynsavgift samt för att samla statistik för alkoholförsäljningen i hela Sverige.

Tänk på att du i ditt kassaregister bland annat ska kunna få fram uppgifter om försäljning av spritdrycker, andra jästa alkoholdrycker, starköl, och vin. Dessa fyra typer av alkoholdrycker ska kunna redovisas var för sig.

Vad starköl, vin och sprit är kan de flesta men här kommer några exempel som det ofta är frågor kring:

**Spritdrycker:** Färdigblandade drycker som innehåller sprit, till exempel Smirnoff Ice eller Bacardi Breezer

**Vin:** Till vin räknas också starkvin. Det är vinprodukter där man under tillverkningen har tillsatt sprit framställd av vinprodukter. Vanliga starkviner är till exempel madeira, portvin, sherry och tokay.

**Andra jästa alkoholdrycker:** En ”annan jäst alkoholdryck” är en alkoholdryck som framställts genom jäsning av frukt, bär eller växter och som inte är öl eller vin. Vanliga exempel är cider, saké och olika fruktviner.



## **Utbildning i Ansvarsfull alkoholservering**

Miljökontoret anordnar varje år en utbildning i Ansvarsfull alkoholservering. Utbildningen vänder sig till serveringspersonal, ordningsvakter, krögare och övrig restaurangpersonal. Varje utbildningstillfälle är uppdelat på två dagar. Kursmaterial, lunch och kaffe ingår i kursavgiften.

### **Syftet med utbildningen**

- Minska våld och skador kopplade till att gästerna dricker för mycket alkohol eller använder narkotika
- Utveckla en restaurangkultur där ingen som är alltför berusad eller under 18 år blir serverad alkohol.
- Förbättra samarbetet mellan restaurangpersonal, krögare och myndigheter.

### **Utbildningen tar upp flera frågor**

- Alkohollagen – vad är ditt ansvar?
- Alkoholen i kroppen – hur mycket alkohol tål man egentligen?
- Berusningsnivå – gruppdiskussion, var går gränsen?
- Hur polisen arbetar på krogen – krogrelaterat våld, polisens roll och gemensamma metoder för att minska våldsbrotten.
- Hur ser du om en person är påverkad av droger och vad kan du göra?
- Konflikthantering – träna tillsammans med skådespelare på hur du kan agera i olika situationer och se vilka konsekvenser det kan få.

Utbildningen avslutas med ett skriftligt prov. Efter godkänt prov får deltagaren ett diplom som bevis på genomförd utbildning.

## Vad händer med den som inte följer alkohollagen?

Om alkohollagens regler inte följs brukar det ofta räcka med att kommunen meddelar vad som varit fel så att tillståndshavaren kan rätta till det. Vid allvarliga fel kan kommunen meddela en påföljd. Detsamma gäller om tillståndshavaren inte rättar till det som varit fel. Det finns tre påföljder som kommunen kan använda sig av:

**Erinran** är den lindrigaste påföljden. En tillståndshavare får oftast en erinran vid engångshändelser och mindre allvarliga regelbrott.

**Varning** kan meddelas vid allvarliga regelbrott. En varning kan också meddelas vid upprepade förseelser eller om tillståndshavaren fått en erinran tidigare utan att bristerna rättats till.



**Återkallelse** kan meddelas vid mycket allvarliga regelbrott. Det kan till exempel vara att tillståndshavaren själv har begått allvarliga brott eller att tillståndshavaren känt till att det förekommit brottslig verksamhet på serveringsstället utan att ha rättat till det. En återkallelse kan också meddelas om tillståndshavaren fått en eller flera varningar tidigare utan att bristerna rättats till.

## **Kontakta oss**

Vi ser gärna att du kontaktar oss om du har frågor. Vår e-post kontrolleras varje dag av en alkoholhandläggare.

Telefon (kommunens växel): 016-710 10 00

E-post: [miljokontoret@eskilstuna.se](mailto:miljokontoret@eskilstuna.se)

Besöksadress: Alva Myrdals gata 3D

Postadress: Miljökontoret, 631 86 Eskilstuna