Värmdö kommun
Besöksadress: Skogsbovägen 9–11
Postadress: Värmdö kommun
134 81 Gustavsberg
08-570 470 00
varmdo.kommun@varmdo.se
www.varmdo.se

Riktlinje för alkoholservering i Värmdö kommun

Dokumenttyp	Riktlinje
Diarienummer	BMA 2026.599
Lagstadgat styrdokument	Enligt 8 kap. 9 § alkohollagen (2010:1622)
Ersätter styrdokument	Riktlinjer för serveringstillstånd samt försäljning av folköl, tobak och receptfria läkemedel (2019SCN/0102)
Aktualitetsprövning	Årligen
Ansvar	Bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden
Beslutsnivå	Bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden
Reviderat	
Beslutsdatum, instans och paragraf	2026-06-16

Innehåll

Syfte 3
Övergripande mål 3
Målgrupp 3
Grundläggande bestämmelser 4
Begreppsdefinitioner 4
Myndigheter 5
Beslutanderätt och beslut 5
Avgift 5
Olika typer av tillstånd 6
Stadigvarande serveringstillstånd 6
Tillfälligt serveringstillstånd 6
Cateringtillstånd 7
Pausservering 7
Gemensam serveringsyta 7
Provsmakning 7
Gårdsförsäljningstillstånd 7
Riktlinjer vid ansökningar 8
Innan du ansöker 8
Bedömningsgrunder 9
Lämplighetskrav 9
Kunskaper i alkohollagen 9
Lokal och brandsäkerhet 10
Restriktivitet för att förhindra olägenheter 10
Särskilda boenden 10
Handläggningstider 11
Serveringstider 12
Remisser 13
Villkor 13
Tillsyn 14
Sanktioner 14
Information till dig som har serveringstillstånd 16
Förändringar ska anmälas 16
Årlig restaurangrapport 16

Syfte

Enligt 8 kap. 9 § alkohollagen (2010:1622) ska kommunen ha tydliga riktlinjer för ansökan om serveringstillstånd. Riktlinjerna ska utgå från alkohollagens regler som inom vissa områden ger kommunen rätt att utveckla sin egen alkoholpolitik.

Kommunens riktlinjer får inte vara normerande eller avvika från alkohollagen. Alla som söker tillstånd och som uppfyller alkohollagens krav ska beviljas serveringstillstånd. Det innefattar även att uppfylla kravet om att serveringsställets belägenhet inte ska medföra olägenhet i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa. Dessa riktlinjer ska förtydliga vilka krav som ställs och utgör kommunens komplement till alkohollagen.

Värmdö kommun vill främja ett levande nöjesutbud och ett rikt restaurangliv samtidigt som otrygghet och skador kopplade till överkonsumtion av alkohol begränsas. Riktlinjerna ska skapa förutsättningar för företagare att ansvarsfullt utveckla Värmdös krogliv och samtidigt bidra till ett tryggt samhälle för kommuninvånare och besökare.

Genom riktlinjerna uppnås en förutsägbarhet för den som ansöker om tillstånd enligt alkohollagen. Alla som berörs av tillsynen ska behandlas lika.

Övergripande mål

Utgångspunkten för Värmdös prövning och tillsyn enligt alkohollagen och utgår från följande övergripande mål:

- Kommuninvånare ska känna sig trygga i krogmiljön.
- Det ska vara lätt att starta och driva restaurangverksamhet.
- Konkurrens på lika villkor ska gälla i restaurangbranschen.
- Överkonsumtion av alkohol ska undvikas, framförallt bland ungdomar och unga vuxna.

Målgrupp

Riktlinjerna ska vara en vägledning som skapar förutsägbarhet och bidrar till likabehandling vid bedömningar av ärenden inom alkoholområdet. Riktlinjerna ska även tydliggöra vilken hänsyn som tas till lokala förhållanden.

Riktlinjerna riktar sig till följande målgrupper:

Handläggare som utreder ansökningar och bedriver tillsyn enligt alkohollagen.

Beslutsfattare: bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden och tjänstepersoner som fattar beslut utifrån alkohollagen enligt delegationsordningen.

Sökande och tillståndshavare: enskilda personer eller bolag som ansöker om tillstånd samt verksamheter som har fått tillstånd för servering, gårdsförsäljning eller detaljhandel.

Allmänheten: som ska kunna förstå hur kommunen tillämpar bestämmelserna i alkohollagen.

Grundläggande bestämmelser

Alkohollagen är en skyddslagstiftning för att begränsa de skador som alkohol kan orsaka. En utgångspunkt i den svenska alkoholpolitiken är att skyddet för människors hälsa bör gå före företagsekonomiska och näringspolitiska intressen.[1]

Serveringsbestämmelserna i 3 kap. 5 § alkohollagen (2010:1622), bygger på det allmänna kravet att försäljning av alkoholdrycker och alkoholdryckslikna preparat ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Vidare framgår av 8 kap. 20 § alkohollagen (2010:1622) att ansvarig personal ska se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning eller onykterhet undviks vid servering av alkoholdrycker eller alkoholdryckslikna preparat.

Den 1 juni 2025 infördes möjligheterna till gårdsförsäljning i alkohollagen. Den innebär att småskaliga och oberoende tillverkare av alkoholdrycker kan ansöka om tillstånd att sälja sina egna produkter direkt till konsumenter i samband med besöksarrangemang. Syftet är att ge lokala producenter möjlighet att utveckla sin verksamhet, stärka besöksnäringen och bidra till en levande landsbygd. Bestämmelserna gäller under en försöksperiod till och med den 31 maj 2031.

Begreppsdefinitioner

Alkoholdryck: en dryck med en alkoholhalt som överstiger 2,25 volymprocent. Alkoholdrycker delas i denna lag in i spritdrycker, vin, öl och andra jästa alkoholdrycker.

Lättdryck: dryck som är alkoholfri eller som har en alkoholhalt om högst 2,25 volymprocent.

Spritdryck: en alkoholdryck som innehåller sprit (vätska som framställts genom destillering eller annan kemisk process och som innehåller etylalkohol).

Vin: en alkoholdryck som framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft, inklusive vin som vid framställningen. tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som inte överstiger 22 volymprocent.

Öl: en dryck som framställts genom jäsning med torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne.

[1] Prop. 1994/95:89 förslag till alkohollag

- Folköl: alkoholhalt som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent.
- Starköl: alkoholhalt som överstiger 3,5 volymprocent.

Annan jäst alkoholdryck: en alkoholdryck som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar och som inte är vin eller öl.

Alkoholhaltigt preparat: en vara som innehåller mer än 2,25 volymprocent alkohol och inte är alkoholdryck eller teknisk sprit och inte heller är sådant läkemedel som omfattas av läkemedelslagen (2015:315).

Tillverkare: den som yrkesmässigt tillverkar varor som avses i alkohollagen.

Detaljhandel: försäljning till konsument.

Gårdsförsäljning: försäljning av egentillverkade alkoholdrycker som sker från tillverkarens försäljningsställe, gårdsförsäljning.

Servering: försäljning av alkoholdrycker och alkoholdryckslikнande preparat som säljs för intag på stället.

Partihandel: annan försäljning som inte avses i begreppen detaljhandel, gårdsförsäljning eller servering.

Årsproduktion: de volymer av alkoholdrycker som har tillverkats under kalenderåret närmast före det år då gårdsförsäljningen sker.

Myndigheter

Folkhälsomyndigheten har det centrala tillsynsansvaret enligt alkohollagen. Länsstyrelsen utövar tillsyn av kommunens arbete på regional nivå och ger tillsynsvägledning. Kommunen och Polismyndigheten har det omedelbara tillsynsansvaret över serveringstillstånd, gårdsförsäljning och detaljhandel med folköl.

Beslutanderätt och beslut

I Värmdö kommun är det bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden som beslutar i ärenden inom alkoholområdet. Vissa beslut kan fattas av tjänstepersoner på delegation, dessa typer av beslut framgår av nämndens delegationsordning.

Beslut enligt alkohollagen gäller omedelbart om inget annat anges i beslutet. Kommunens beslut kan överklagas till Förvaltningsrätten. Alla beslut skickas till länsstyrelsen, polisen och Folkhälsomyndigheten. Om beslutet även rör särskilda regler om marknadsföring ska beslutet även skickas till Konsumentverket.

Avgift

Avgift tas ut enligt taxa för alkohol- och tobaksområdet. Avgift tas ut vid handläggning av ansökningar om tillstånd. Avgiften avser täcka kostnaderna för handläggning och utredning av ärendet varför avgift tas ut oavsett om ansökan beviljas eller avslås.

För den tillsyn som nämnden utför av tillståndshavare för servering, gårdsförsäljning eller parti- eller detaljhandel tas en tillsynsavgift ut. Avgiften för tillsyn av serveringstillstånd består av en fast avgift och en rörlig del. Den rörliga avgiften är beroende av serveringsställets omsättning.

Olika typer av tillstånd

Servering av alkohol kräver i regel serveringstillstånd. För att undantas tillståndskravet ska serveringen ske under ett enstaka tillfälle till självkostnadspris till ett slutet sällskap, i lokaler där det inte sker yrkesmässig försäljning av varor eller tjänster. Det finns olika typer av serveringstillstånd. Ett serveringstillstånd gäller alltid för servering för en specifik serveringsyta och serveringstid.

Under 2025 infördes möjligheten till gårdsförsäljning. Ett gårdsförsäljningstillstånd ger små, oberoende alkoholproducenter möjlighet att sälja egenproducerad dryck direkt till konsument i samband med ett kunskapshöjande besöksarrangemang.

Stadigvarande serveringstillstånd

Stadigvarande serveringstillstånd gäller tillsvidare antingen året runt eller under en årligen återkommande period, t.ex. under sommaren. Ett stadigvarande tillstånd kan beviljas antingen till allmänheten eller till slutet sällskap. För att serveringen ska anses ske till ett slutet sällskap krävs att alla gäster är kända innan serveringen inleds och att det finns ett gemensamt intresse, t.ex. en förening eller ett företag.

Lokalen ska vara anpassad för den inriktning verksamheten har, ha tillräckligt antal sittplatser och vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Tillfälligt serveringstillstånd

Tillfälliga serveringstillstånd kan sökas för enstaka tillfällen eller enstaka tidsperioder.

En förutsättning för att ett tillfälligt serveringstillstånd ska beviljas är att det inte är fråga om regelbunden eller återkommande verksamhet. Detta för att skydda den ordinarie restaurangnäringen mot osund konkurrens.

Tillfälliga serveringstillstånd kan medges vid högst 10 tillfällen för samma sökande per år eller för en tidsperiod på maximalt två månader. Vid mer omfattande verksamhet ska ett stadigvarande serveringstillstånd sökas.

Ett tillfälligt serveringstillstånd kan beviljas antingen till allmänheten eller till ett slutet sällskap. För att serveringen ska anses ske till ett slutet sällskap krävs att alla gäster är kända och att det finns ett gemensamt intresse, t.ex. förening, företag eller bröllop.

Cateringtillstånd

Den som bedriver cateringsverksamhet kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd för catering. Inför varje serveringstillfälle måste lokalen där serveringen äger rum anmälas till kommunen.

Pausservering

Det är möjligt att få tillstånd för servering av alkohol i foajéer till teatrar eller konsertlokaler under pauser. Tillståndet kan vara tillfälligt eller stadigvarande och beviljas utan krav på matservering. Pausservering beviljas endast för servering av starköl, vin eller andra jästa alkoholdrycker.

Gemensam serveringsyta

Flera tillståndsinnehavare har möjlighet att ansöka om ett gemensamt serveringsutrymme. Den gemensamma serveringsytan kan vara antingen inomhus eller utomhus. Ett tillstånd för gemensam serveringsyta förutsätter att samtliga sökande har ett eget serveringstillstånd. Var och en av tillståndshavarna är ansvariga för att ordning och nykterhet upprätthålls inom det gemensamma området, oavsett vem som serverat gästen.

Provsmakning

Partihandlare och producenter av alkoholdrycker och alkoholliknande preparat kan beviljas tillstånd för provsmakning till allmänheten. Provsmakning innebär servering av små mängder av olika produkter för att kunna få en uppfattning om kvalitet och smak. Syftet är att företagare ska få möjlighet att marknadsföra sina produkter och informera kundgrupper om sitt sortiment. Provsmakningstillstånd kan beviljas stadigvarande eller för enstaka provsmakningstillfällen.

Gårdsförsäljningstillstånd

Ett gårdsförsäljningstillstånd ger små, oberoende alkoholproducenter möjlighet att sälja egenproducerad dryck direkt till konsument i samband med ett kunskapshöjande besöksarrangemang. En förutsättning är att sökande på egen hand tillverkar alkoholdrycker yrkesmässigt och att den karaktärsgivande delen av produktionen sker på platsen. Tillverkningen får inte överskrida de volymgränser som lagstiftningen anger och för vin krävs dessutom att druvorna odlas på den egna gården.

Produkt	Maximal produktion
Spritdryck (gin, vodka osv)	75 000 liter per år
Jästa drycker över tio volymprocent alkohol (vin, viss öl)	200 000 liter per år
Jästa drycker med upp till tio volymprocent alkohol (öl, cider)	400 000 liter per år

Bestämmelserna gäller under en försöksperiod till och med den 31 maj 2031.

Prissättningen är reglerad. Alkoholdryckerna får inte säljas till ett pris lägre än tillverkningskostnaden med skäligt påslag. Även besöksarrangemanget ska prissättas på motsvarande sätt. Tillståndshavaren ska dessutom lämna information om alkoholens skadeverkningar i samband med arrangemanget.

Tillståndshavaren ansvarar för att det alltid finns en försäljningsansvarig person på plats. Denna person ska vara minst 20 år och anmälas till kommunen.

Tillståndshavaren ska också se till att personalen har tillräckliga kunskaper om reglerna för gårdsförsäljning.

Riktlinjer vid ansökningar

En ansökan prövas huvudsakligen utifrån alkohollagens bestämmelser och dessa riktlinjer utgör en vägledning kring tillämpningen. En individuell prövning görs alltid utifrån förutsättningarna i varje enskilt fall.

Innan du ansöker

Innan du skickar in din ansökan till kommunen behöver du förbereda en del handlingar och underlag som ska bifogas ansökan för att ärendet ska kunna handläggas. Om du skickar in de dokument som krävs kan utredningen av ärendet gå smidigare och bidra till att handläggningstiden för ditt ärende blir kortare.

Som stöd för ansökan finns anvisningar för vilka förberedelser som behöver ske och vilka handlingar som ska bifogas ansökan på kommunens hemsida. Exempelvis behöver du göra ett kunskapsprov för att visa att du har tillräckliga kunskaper om alkohollagen och tillhörande föreskrifter. För gårdsförsäljningstillstånd behöver du också bifoga ett egenkontrollprogram till din ansökan.

Figur 1. Översiktlig bild av hur ansökningsprocessen går till.

Bedömningsgrunder

Lämplighetskrav

För att få serverings- eller gårdsförsäljningstillstånd krävs att de som ingår i bolaget fyllt 20 år, eller har förvaltare. De som bedöms vara personer med ett betydande inflytande över verksamheten ska vara ekonomiskt och personligt lämpliga. I varje ärende måste det klarläggas vilka personer som anses ha ett betydande inflytande. Det kan röra sig om bolagsmän, styrelseledamöter, delägare, firmatecknare, restaurangchef eller finansiärer. Vid lämplighetsprövningen granskas även andra bolag som dessa personer har inflytande i.

Vid prövningen tillfrågas polisen om den personliga lämpligheten (vandeln). Polisen kontrollerar lämpligheten genom slagning i brotts- och misstankeregister. Skatteverkets och ibland Kronofogdemyndighetens yttrande utgör en del i bedömningen av den ekonomiska lämpligheten.

I samband med den ekonomiska granskningen använder kommunen sig av ett kreditupplysningsföretag, samt granskar handlingar såsom årsredovisningar med mera. I ärenden där finansiella transaktioner ingår genomförs en grundlig undersökning där flödet av pengar följs. Det medel som används för etableringen utreds utifrån spårbarhet och legalitet och utgör en viktig förutsättning vid prövning av ansökan.

Vid brottslighet som har anknytning till rörelsen, till exempel narkotikabrott, trafiknykterhetsbrott, våldsbrott, eller ekonomisk brottslighet, ska en lämplighetsbedömning i det enskilda fallet ske innan serveringstillstånd kan bli aktuellt.

Kunskaper i alkohollagen

För att få tillstånd ska den som söker ha tillräckliga kunskaper i alkohollagen. Detta kan enklast visas genom att den sökande genomför ett kunskapsprov. Testet, som är avgiftsbelagt, bokas och genomförs i kommunens lokaler, efter att ansökan skickats in. Om den eller de personer som ska prövas inte klarar provet efter max tre försök avslås ansökan, oavsett vad den övriga utredningen visar. Observera att kravet på kunskaper i alkohollagen gäller under hela den tid som tillståndet gäller. Det innebär att om den person som klarat provet försvinner ur bolaget, måste någon annan skriva kunskapsprovet.

I mindre aktiebolag, handelsbolag och liknande gäller kravet att minst hälften av de personer som har betydande inflytande och själva är aktiva i serveringsverksamheten ska klara kunskapsprovet.

I större företag, där ägarna och företagsledningen inte deltar i den dagliga driften av en restaurang, räcker det om operativt ansvarig restaurangchef eller motsvarande klarar kunskapsprovet. Mer information om kunskapsprov finns att läsa på Folkhälsomyndighetens hemsida www.folkhalsomyndigheten.se.

Kommunen kan i vissa fall bedöma att sökanden har tillräcklig kunskap genom erfarenhet utan att ha genomfört ett kunskapsprov.

Lokal och brandsäkerhet

Serveringstillståndet kan gälla hela eller delar av utrymmen både inom- och utomhus som tillståndshavaren disponerar. Serveringsstället ska ha en god allmän standard och tillräckligt många sittplatser som möjliggör att gästerna normalt ska kunna bli serverade vid bordet. Serveringslokalen och avgränsade utrymmen ska vara överblickbara så att personalen kan kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker, samt kan se om det uppstår olägenheter. Innan vi beviljar serveringstillstånd inspekterar vi alla nya lokaler där det tidigare inte funnits något tillstånd.

Serveringsstället ska vara lämpligt ur brandsäkerhetssynpunkt. Storstockholms brandförsvar tillfrågas alltid när det är fråga om nya lokaler eller i samband med ombyggnation.

På en restaurang är det viktigt att det alltid finns alkoholfria alternativ. Alla tillstånd kräver att sökanden har rätt att disponera lokalen genom hyresavtal eller på annat sätt har rätt att använda lokalen eller ytan.

Riktlinje för lokal

För att standarden ska anses godtagbar ska det finnas tillgång till gästtoalett.

Restriktivitet för att förhindra olägenheter

Serveringstillstånd får vägras om det kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa i enlighet med 8 kap. 17§ alkohollagen. Det kan gälla både etablering av ett nytt serveringsställe, eller utökad serveringstid för befintligt serveringsställe. Lokala ordningsförhållanden och polisens lägesbild ska beaktas vid prövning av tillstånd och serveringstider.

Värmdö kommun är restriktiva vid etablering eller återhållsamma i fråga om serveringstider när det är:

- risk för närboendestörningar,
- i samband med arrangemang och verksamheter som riktas helt eller delvis till barn och ungdomar,
- i närheten av skolor och idrottsanläggningar samt i andra miljöer där många ungdomar samlas.

Särskilda boenden

Särskilda boenden (SÄBO) kan ansöka om serveringstillstånd antingen till slutna sällskap eller till allmänheten. För att ett boende ska kunna servera alkohol till gäster utanför den egna verksamheten krävs ett serveringstillstånd.

Ett särskilt boende kan däremot, utan serveringstillstånd, servera alkohol till de boende. Anhöriga till boende får delta i måltiderna utan att verksamheten behöver inneha serveringstillstånd.

Samtliga särskilda boenden som serverar alkohol omfattas av kommunens och polisens tillsyn, även de som inte har serveringstillstånd. För boenden som serverar alkohol utan serveringstillstånd gäller kravet på egenkontroll enligt alkohollagen 8 kap. 1 b §. Ett egenkontrollprogram ska finnas och visa hur verksamheten säkerställer att serveringen sker i enlighet med lagens bestämmelser.

När det gäller inköp av alkoholdrycker gäller olika regler beroende på om boendet har tillstånd eller inte. Boenden med serveringstillstånd får köpa in alkohol från partihandlare och leverantörer på samma sätt som andra restauranger. Boenden utan serveringstillstånd är däremot hänvisade till inköp via Systembolaget. I båda fallen gäller att servering ska ske till inköpspris med ett skäligt påslag, normalt omkring 25 procent. Denna prisregel syftar till att förhindra att alkohol serveras till osunt låga priser.

Vid ansökningar om serveringstillstånd för särskilda boenden gäller samma grundläggande regler som för övriga verksamheter. Kommunen kan anpassa serveringstiderna efter verksamhetens särskilda förutsättningar men prövningen sker alltid med hänsyn till alkohollagens syften och krav på ordning och nykterhet.

Handläggningstider

Utifrån alkoholförordningen ska en ansökan om serveringstillstånd eller gårdsförsäljningstillstånd hanteras inom 4 månader från att ansökan är fullständig. Vid behov kan handläggningstiden förlängas med ytterligare 4 månader.

För att en utredning ska kunna färdigställas och ett beslut fattas behövs korrekta handlingar. Alla uppgifter behöver verifieras och en ansökan blir komplett samt räknas som fullständig då alla handlingar som efterfrågats i det specifika ärendet inkommit.

Nämnden har som ambition att handläggningen ska vara serviceinriktad, effektiv och rättssäker. Utifrån erfarenheter från tidigare års målsättning och utfall är nämndens ambition följande handläggningstider.

Handläggningstider	
Typ av tillstånd	**Genomsnittlig handläggningstid (komplett ansökan)**
Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten	10 veckor
Stadigvarande serveringstillstånd för slutet sällskap	10 veckor
Tillstånd gårdsförsäljning	10 veckor

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten	4 veckor
Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap	2 veckor

Serveringstider

Vid beviljande av serveringstillstånd ska social hänsyn väga tyngre än affärsmässig eller konkurrensmässig hänsyn i fråga om serveringstider. Vid prövning av serveringstid beaktas särskilt risker för olägenhet i fråga om ordning och nykterhet samt människors hälsa.

Stadigvarande tillstånd- normaltid

Serveringstillstånd beviljas normalt inte för servering innan klockan 11.00. Om ett serveringsställe är beläget i eller i direkt anslutning till hus med bostäder beviljas normalt inte tillstånd för servering efter kl. 01.00 inomhus eller efter kl. 22.00 utomhus.

En serveringstid utomhus förenas alltid med villkor om utrymning 30 minuter efter att serveringstiden utomhus utgått. Detta innebär att gäster kan behöva lämna uteserveringen innan serveringstiden inomhus är slut.

För att få anlägga en uteservering behövs tillstånd från fastighetsägaren att använda marken (kan regleras i hyreskontrakt). Är uteserveringen belägen på allmän plats behöver tillstånd sökas hos Polismyndigheten samt ansöka om markupplåtelse på kommunen.

Stadigvarande tillstånd - utökad tid

Vid ansökningstider utanför normaltider (klockan 11:00-01:00 inomhus eller klockan 11:00-22:00 utomhus) är nämnden generellt återhållsamma men gör en särskild prövning i varje enskilt fall. En förutsättning är att verksamheten är väletablerad och har drivits av samma tillståndshavare i minst 2 år. Vägledande i bedömningen är remissvar från miljö- och hälsoskyddsinspektören för bedömning av risk för olägenhet utifrån miljöbalken samt Polismyndigheten.

Serveringstillstånd till klockan 24.00 utomhus kan efter särskild ansökan beviljas under en prövotid på ett år. Efter prövotiden kan tillståndsinnehavaren ansöka om stadigvarande serveringstid utomhus till kl. 24.00.

Tillsyn av verksamheter med utökad tid ska prioriteras i tillsynen.

Gårdsförsäljning

Gårdsförsäljning får bedrivas från klockan 10.00 och inte pågå längre än till klockan 20.00.

Tillfälliga tillstånd

Vid prövning av tillfälliga serveringstillstånd gäller samma principer för serveringstider inomhus och utomhus som för stadigvarande tillstånd. Avsteg från principerna kan vara aktuella med hänsyn till tillställningens art och omfattning samt serveringsställets belägenhet och risk för störning.

Remisser

I samband med handläggningen av en ansökan om serverings- eller gårdsförsäljningstillstånd inhämtar kommunen andra myndigheters yttranden.

• Polismyndigheten yttrar sig genom utdrag ur belastnings- och misstankeregistren om sökandes lämplighet. Dessutom kan polisen lämna information om det område som den sökande vill etablera sin serveringsverksamhet i.

• Skatteverket och Kronofogdemyndigheten yttrar sig om bolagets och företrädarnas eventuella ekonomiska skulder.

• Den kommunala räddningstjänsten yttrar sig om lokalens lämplighet ur brandskyddssynpunkt.

• Miljö- och hälsoskyddsinspektörer yttrar sig i frågor om störningar till närboende. Om ansökan gäller tillfälligt serveringstillstånd eller tillstånd för pausservering inhämtas yttrande endast från Polismyndigheten.

Villkor

För att motverka risker för olägenhet i fråga om ordning och nykterhet samt risken för olägenhet för människors hälsa får ett serveringstillstånd förenas med villkor. Villkor kan endast utfärdas i samband med beslut om ett nytt eller utökat serveringstillstånd.

Detta är exempel på villkor som kan vara aktuella, bedömning av vilka villkor som är motiverade sker i varje enskilt fall.

- Förordnade ordningsvakter från klockan 22.00 vid servering efter klockan 01.00.
- Förordnade ordningsvakter vid större evenemang.
- Att tillståndsinnehavare regelbundet deltar i utbildning i ansvarsfull alkoholservering.
- Att uteservering ska vara utrymd 30 minuter efter att serveringstiden upphört.
- Att serveringen begränsas till att endast omfatta bordsservering.

Tillsyn

Enligt alkohollagen är kommunen och Polismyndigheten tillsynsmyndighet över serveringsställen och gårdsförsäljning. Tillsynen består av förebyggande tillsyn, yttre tillsyn och inre tillsyn.

Arbetet ska vara behovsstyrt. Restauranger med hög alkoholförsäljning eller återkommande anmärkningar ska prioriteras för tätare kontroller. En målsättning är att varje serveringsställe ska få minst ett tillsynsbesök per år.

Förebyggande tillsyn

Den förebyggande tillsynen inkluderar råd, platsbesök, stöd och information till samtliga serveringsställen. Detta sker exempelvis genom information på kommunens webbplats och i riktade utskick. Tillståndsinnehavare erbjuds dessutom möjlighet att delta i utbildning i ansvarsfull alkoholservering en gång per år i samverkan med grannkommuner.

Yttre tillsyn

Den yttre tillsynen består av oanmälda besök på serveringsstället för att säkerställa att tillståndsinnehavaren uppfyller alkohollagens krav på ordning och nykterhet samt att servering inte sker till underåriga. Besöken kan ske tillsammans med andra myndigheter.

Kontroll kan även ske över att det finns serveringsansvarig personal på plats, att alkoholfria alternativ kan beställas, att egenkontrollprogram följs upp samt att marknadsföringen av alkoholdrycker sker korrekt.

Inre tillsyn

Den inre tillsynen är administrativ och genomförs för att kontrollera att tillståndsinnehavare fortsättningsvis uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet. Tillsynen sker genom årliga remisser till Polismyndigheten, Kronofogdemyndigheten samt Skatteverket. Bevakning av bolagsförändringar sker även löpande via kreditupplysningstjänster.

Sanktioner

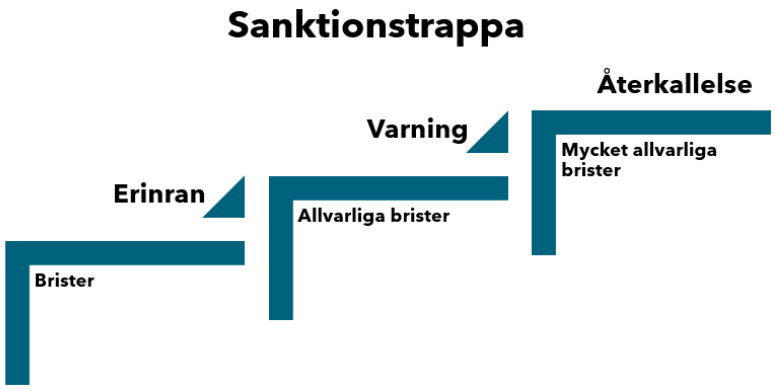
Kommunen kan fatta beslut om erinran eller varning om det blir känt att en tillståndsinnehavare inte uppfyller de villkor som meddelats när tillståndet beviljades eller att en tillståndsinnehavare inte följer alkohollagens bestämmelser.

Enligt alkohollagen ska kommunen återkalla ett serveringstillstånd

- Om tillståndet inte längre utnyttjas (t.ex. vid ägarbyte).

- Om det med tillståndsinnehavarens vetskap förekommit brottslig verksamhet på eller i anslutning till serveringsstället utan att innehavaren ingripit.

• Om tillståndsinnehavaren har brutit mot alkohollagen på ett sådant sätt att en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller om en eller flera varningar tilldelats innehavaren utan att förhållandena som givit anledning till varningen rättats till.



En erinran är ett formellt påpekande om misskötsamhet. Syftet med erinran är att tillståndshavaren ska få möjlighet att förändra sitt beteende och därigenom undvika att begå upprepade överträdelser av lagstiftningen. Erinran kan exempelvis beslutas när inre tillsyn visar på brister som försenade betalningar av skatter och avgifter eller när Skatteverket vid sina kontroller noterat brister med personalliggaren. Vid yttre tillsyn kan erinran meddelas när mindre överträdelser av alkohollagen, eller överträdelser som med hänsyn till serveringsställets belägenhet eller tidpunkten för överträdelsen i övrigt anses vara mindre allvarliga. Exemplen är inte uttömmande och domstolarnas avgöranden förändrar kontinuerligt kommunens bedömningsgrunder.

En varning kan meddelas med stöd av alkohollagen när överträdelserna är av mer allvarligt slag, när de avser högre belopp eller när de sker på ett upprepat eller systematiskt sätt.

En återkallelse av tillstånd kan ske vid allvarliga överträdelser av alkohollagen. Återkallelse kan även bli aktuellt när ett bolag med serveringstillstånd inte rättar till påtalade missförhållanden eller fortsätter att bryta mot lagen trots att erinran eller varning tidigare har meddelats.

Information till dig som har serveringstillstånd

Förändringar ska anmälas

Den som har serveringstillstånd ska anmäla förändringar till tillsynsmyndigheten. Det kan gälla förändringar av verksamhetens omfattning, betydande förändringar av ägarförhållandena eller andra förändringar av betydelse för tillsynen. Detta i syfte att nämnden ska bedöma om nya personer som har betydande inflytande uppfyller alkohollagens krav på personlig och ekonomisk lämplighet.

Exempel på vad som ska anmälas:

- Ändrade ägarförhållanden, nya styrelseledamöter, firmatecknare med mera.
- Ändring av bolagets eller restaurangens namn, adress och kontaktuppgifter.
- Ändrade öppettider, ny inriktning, med mera.
- Ombyggnation av lokalen, exempelvis flytt av kök, bar eller minskad serveringsyta (vid utökad serveringsyta krävs ansökan om ändring av serveringstillståndet).
- Du ska också anmäla när verksamheten ska läggas ned eller om man planerar att ha ett längre uppehåll.

Anmälan ska göras i förväg eller, om ändringen inte kunnat förutses, utan dröjsmål.

1 juni 2026 trädde förändringar i alkohollagen i kraft och innebär bland annat att kraven på att servera mat, ha kök och sittplatser för serveringstillstånd tas bort. Dessa krav gäller varken för befintliga eller nya serveringstillstånd och du behöver inte meddela kommunen om du slutar servera mat utifrån alkohollagen men du behöver ändå avregistrera din livsmedelsverksamhet hos kommunen eller annan tillsynsmyndighet.

Årlig restaurangrapport

Inköp och försäljning av alkoholdrycker i verksamheten ska redovisas årligen i en restaurangrapport. Redovisning av innevarande år ska ske senast den första mars följande år. Vid försening påförs en påminnelseavgift.