



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

# Innehållsförteckning

Vad kontrollerar Miljöavdelningens alkoholinspektörer när de besöker ditt serveringsställe? .....	3
Vilka är ansvariga personer för serveringstillståndet och hur kontrolleras de? .....	6
Vad kan du behöva ansöka om eller anmäla? .....	7
Vad är en märkbart påverkad person? .....	10
Marknadsföring av alkoholdrycker .....	11
Restaurangrappporter .....	13
Information om serveringsbestämmelser till personal .....	14
Vad händer om du inte följer alkohollagen? .....	15
Kontakta oss .....	16

# Vad kontrollerar Miljöavdelningen när de besöker ditt serveringsställe?

Alla som har serveringstillstånd kan få besök av Miljöavdelningen. Inspektörerna 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. Inspektörerna 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 alkoholserveringen. 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 ska kunna ha kontakt med inspektörerna eller polisen vid tillsynsbesök.



## **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 eller annat berusningsmedel 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 oftast 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 alkoholdrycker**

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 ska det vara ett brett utbud av olika maträtter. Efter klockan 23 räcker det med ett fåtal enklare rätter, till exempel kalla maträtter eller rätter som värms i mikrovågsugn.



## **Att serveringsstället erbjuder alkoholfria alternativ**

Vid servering av alkoholdrycker ska det alltid finnas alkoholfria alternativ i tillfredsställande urval och omfattning. Det är därför lämpligt att erbjuda alkoholfria alternativ till både rött och vitt vin samt öl. I marknadsföringen är det viktigt att alkoholfria alternativ också får ett utrymme på till exempel bartavlor och dryckesmenyer.

## 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, verkställande direktörer 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 innebära att man inte får ett serveringstillstånd.

För de som har serveringstillstånd görs denna kontroll löpande. Den som inte betalar skatter och avgifter i tid kan riskera att förlora serveringstillståndet. Detsamma gäller om till exempel bokföringen inte sköts och om kassaregistret inte används som det ska.

Är du osäker på vilka personer som är särskilt ansvariga för ditt tillstånd ska du kontakta Miljöavdelningen.





# 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 Miljöavdelningen. 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 Miljöavdelningen om du är osäker på om du behöver anmäla.

Här kommer några exempel på förändringar som du ska anmäla:

- En delägare eller ledamot lämnar eller går in i bolaget/föreningen.
- Någon får eller blir av med sin firmateckningsrätt.
- Utsedda serveringsansvarige byts ut.
- Längre avbrott i verksamheten, till exempel vid renoveringar.
- Ändrade öppettider eller kontaktuppgifter till bolaget eller verksamheten.



## Serveringsansvariga personer

Se till att din lista över serveringsansvariga alltid är uppdaterad hos Miljöavdelningen. Det är viktigt eftersom alkoholspektörerna 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 ha fyllt 20 år och vara lämpliga för uppgiften att ha ansvaret för alkoholservingen 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 Miljöavdelningen. 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 Miljöavdelningen då vissa förändringar kan ha betydelse för ert tillstånd och tillsynen.



## 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.



## Uteservering

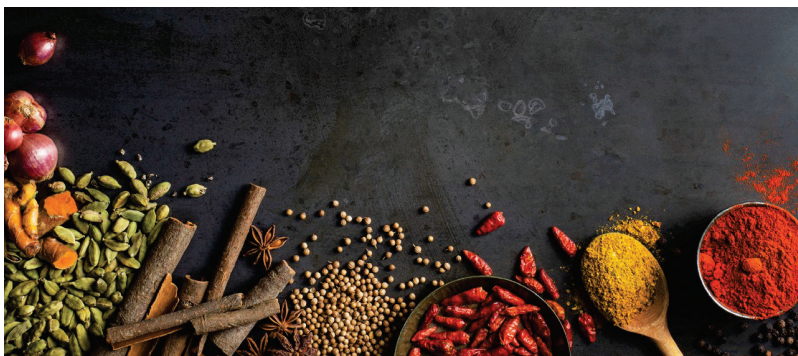
Om du vill servera alkohol på din uteservering måste du ha tillstånd för det. Kontrollera på ditt tillståndsbevis och den tillhörande ritningen var du får servera alkohol. Hör av dig till Miljöavdelningen om du är osäker. Regler för hur en uteservering på offentlig plats får se ut hittar du på [orebro.se](http://orebro.se).

## Arrende

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 baserat på brännvin vid till exempel julbord eller liknande arrangemang.



# Vad är en märkbart påverkad person?

Den som är märkbart påverkad av alkohol (eller narkotika) får inte serveras mer 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.

Nedanstående bild visar exempel på olika berusningsnivåer. Vid varje nivå anges vissa vanliga tecken på hur man kan känna igen personer med den berusningsnivån.

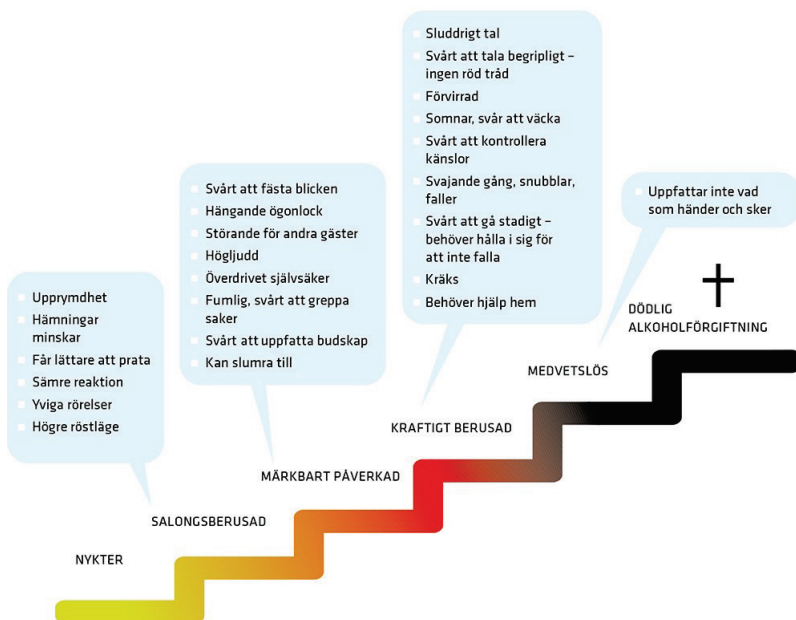


ILLUSTRATION: FOLKHÄLSOMYNDIGHETEN, HANDBOK I TILLSYN

# 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 bör 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 procentuellt lika mycket.

## 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 uppskattad avgift och en påföljd enligt alkohollagen.

Uppgifterna i rapporten används för att beräkna din tillsynsavgift och 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 jäsnings av frukt, bär eller växter och som inte är öl eller vin. Vanliga exempel är cider, saké och olika fruktviner.

# Information om ansvarsfull alkoholservering

Miljöavdelningen erbjuder alla tillståndshavare en kostnadsfri information om hur man serverar alkoholdryck på ett ansvarsfullt sätt.

Informationen vänder sig till serveringspersonal, ordningsvakter, och övrig restaurangpersonal. Informationen tar cirka 1,5 timme och hålls på din restaurang.

## Syftet med informationen

- Förhindra skadligt drickande som kan leda till våld och skador.
- Utveckla en god restaurangkultur där ingen under 18 år blir serverad alkohol och ingen blir allt för berusad.
- Förbättra samarbetet mellan restaurangpersonal, krögare och myndigheter.

## Informationen tar upp flera frågor

- Alkohollagen, vad är ditt ansvar?
- Alkoholen i kroppen, hur mycket alkohol tål man egentligen?
- Berusningsnivå, var går gränsen?
- Om du misstänker att en person är påverkad av droger, vad kan du göra?





# 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 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. Det kan också vara allvarlig ekonomisk misskötsamhet. En återkallelse kan också meddelas om tillståndshavaren fått en eller flera varningar tidigare utan att bristerna rättats till.

# Kontakta oss



**019-21 10 00**

Örebro kommuns Servicecenter.



**serveringstillstand@orebro.se**

Vår e-post kontrolleras varje dag av en alkoholinspektör.



**orebro.se**



**Besöksadress**

Östra Bangatan 7A



**Postadress**

Örebro kommun Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen

Miljöavdelningen

Box 33400

701 35 Örebro

**Örebro kommun**

Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen

2023

FOTO: SCANDINAV BILDBYRÅ  
ILLUSTRATION: FOLKHÄLSOMYNDIGHETEN, HANDBOK I TILLSYN