



PERSTORPS  
KOMMUN

## Riktlinje

Dokumentnamn	Dokumentansvarig (titel)	
Riktlinje för serveringstillstånd/alkoholservering i Perstorps kommun	Enhetschef ekonomiskt bistånd	
Sammanställt av	Sammanställt datum	Version
Enhetschef ekonomiskt bistånd	2024-08-06	1
Revision intervall	Antaget av Socialnämnden, datum	Diarienummer
1g/ år	2024-08-20	SOC 2024/95

Innehållsförteckning	
<b>Inledning</b> .....	3
<b>Alkohollagens krav på kommunen när det gäller information och riktlinjer</b> .....	3
<b>Undantag från att behöva serveringstillstånd</b> .....	3
<b>Olika typer av serveringstillstånd</b> .....	4
<b>Gemensamt serveringsutrymme</b> .....	4
<b>Catering</b> .....	4
<b>Provsmakning</b> .....	4
<b>Handläggningstider</b> .....	5
Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller handläggningstid: .....	5
<b>Ansökan om serveringstillstånd</b> .....	5
<b>Lämplighetsprövning</b> .....	6
<b>Några krav som ställs på den som söker serveringstillstånd</b> .....	6
<b>Matkrav</b> .....	6
<b>Kunskapsprov</b> .....	7
<b>Serveringstider</b> .....	7
Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller serveringstid: .....	7
<b>Anmälningsskyldighet</b> .....	8
<b>Prövning av ansökan</b> .....	9
<b>Avgifter</b> .....	9
<b>Tillsyn av pågående verksamheter</b> .....	10
Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller tillsyn: .....	10

## Inledning

De flesta regler kring alkoholserving finns i Alkohollagen (2010:1622). Lagen är en social skyddslagstiftning, som syftar till att minska alkoholens skadeverkningar. Utgångspunkten är att skyddet för människors hälsa går före företagsekonomiska eller näringspolitiska hänsyn. Skyddet för barn och unga prioriteras. I detta dokument står aktuellt lagrum. Om inget annat anges finns lagtexten i Alkohollagen.

## Alkohollagens krav på kommunen när det gäller information och riktlinjer

Kommunen ska informera om vad som gäller enligt lagen och föreskrifter, samt vilka riktlinjer kommunen har. Se 8 kap 9 § Alkohollagen.

Syftet är att ansökningar om serveringstillstånd ska behandlas lika och att det ska finnas en förutsägbarhet kring hur handläggningen kommer att gå till och vilka underlag som krävs, vid en ansökan om serveringstillstånd. Både den som ansöker om ett tillstånd och allmänheten ska kunna få en uppfattning om vad som gäller i Perstorps kommun.

Kommunen informerar på flera sätt; på kommunens hemsida och genom att vara tillgängliga på telefon och mail, samt genom att i samverkan med andra kommuner en gång per år, erbjuda utbildning i Ansvarsfull Alkoholserving. Utbildningen ger de som arbetar inom restaurangbranschen en möjlighet att fördjupa sina kunskaper.

## Undantag från att behöva serveringstillstånd

För att få sälja alkohol till konsument, under förutsättning att försäljningen sker för förtäring på stället, det vill säga alkoholserving, krävs tillstånd.

Serveringstillstånd behövs inte om **samtliga** dessa tre förhållanden uppfylls vid serveringen:

- den sker vid ett enstaka tillfälle till i förväg bestämda personer
- den är utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- den äger rum i en lokal där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker

Exempel kan vara en bröllopsfest eller ett 50-årskalas.

Om förutsättningarna för ett undantag inte uppfylls, krävs serveringstillstånd. Kontakta kommunens handläggare vid minsta tveksamhet. Vi hjälper gärna till!

Se 1 kap 11 § 2 st och 8 kap 1 § 1 st Alkohollagen.

## Olika typer av serveringstillstånd

Det finns stadigvarande och tillfälliga tillstånd, och de kan gälla antingen servering till allmänheten, eller till slutna sällskap. Se 8 kap 2 § Alkohollagen.

De vanligaste ansökningarna:

- vill man öppna en restaurang söks ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten
- vill man anordna en musikfestival i några dagar söks ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten
- vill man kunna servera alkohol till anställda eller medlemmar i en förening, söks ett stadigvarande eller ett tillfälligt tillstånd för slutna sällskap

Det finns även möjlighet att ansöka om:

### Gemensamt serveringsutrymme

Flera tillståndshavare kan ansöka om gemensamt serveringsutrymme. Varje tillståndshavare ansvarar för ordning och nykterhet inom det gemensamma serveringsutrymmet. Det finns en särskild blankett för ansökan om gemensamt serveringsutrymme. Se 8 kap 14 § 2 st Alkohollagen.

### Catering

Tillstånd för catering innebär att servering kan ske på flera olika platser. Gäller endast för slutna sällskap. Tillståndshavaren ska ha ett eget kök och anmäla lokal och serveringstillfällen i förväg. Lokalen måste godkännas av kommunen. Se 8 kap 4 § Alkohollagen.

### Provsmakning

I Alkohollagens mening är provsmakning något annat än det man brukar mena i dagligt tal. Se 8 kap 6 § Alkohollagen.

I Alkohollagen menas att man vid en provsmakning får mycket små mängder av olika produkter, utan att behöva erbjudas någon mat, i syfte att få en uppfattning om smak och kvalitet. Med mycket liten mängd menas i allmänhet en matsked eller mindre om provsmakningen gäller starksprit. Provsmakning kan ordnas av en tillverkare eller partihandlare vid en mäsas eller liknande arrangemang. Det finns även möjlighet för någon som har ett stadigvarande serveringstillstånd att anordna provsmakning i sin ordinarie lokal av någon typ av dryck som verksamheten har tillstånd att servera. Det finns vid provsmakning inget krav på att mat serveras. Det finns dock en anmälningskyldighet till kommunen.

## Handläggningstider

Hur lång handläggningstiden är vid en ansökan om serveringstillstånd beror på hur fullständig ansökan är då den lämnas in. Om handläggaren behöver begära in en komplettering, fördröjer det handläggningstiden. Den utredning som görs, kan vara mer eller mindre komplicerad och därmed kan handläggningstiden variera.

Kommunen ska fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan kommit in. Om det är nödvändigt på grund av utredningen, får tiden förlängas med fyra månader. Se 5 § 1 st Alkoholförordningen.

Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller handläggningstid:

- Stadigvarande serveringstillstånd - 2 månader.
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten - 1 månad.
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap – 1 månad.

Observera att handläggningstiden räknas från det att ansökan är komplett, det vill säga när alla handlingar som begärts in är inkomna.

## Ansökan om serveringstillstånd

För att bedriva servering av alkoholdrycker krävs ett serveringstillstånd. Det finns flera olika typer av tillstånd. Gemensamt för dessa är att de är kopplade till en juridisk eller fysisk person. Det finns alltid ett kunskapskrav och en serveringsansvarig ska alltid vara närvarande under serveringen.

Ansökan om serveringstillstånd görs på blankett som finns på kommunens hemsida. Till ansökan ska bifogas de handlingar som krävs. Informationen om detta finns på ansökningsblanketten och i checklisten som ligger sist i detta dokument. När ansökan inkommer skickas faktura på ansökningsavgiften till den sökande. Handläggningen påbörjas inte förrän ansökningsavgifterna är betalda. Vid behov skickas även faktura för genomförande av kunskapsprov, se längre ned.

Efter att ansökan har kommit in skickas remisser till:

- Polismyndigheten gällande sökandes vandel, samt i övrigt lämpligheten för den planerade verksamheten, i enlighet med inlämnad verksamhetsbeskrivning. Remissförfrågan till Polismyndigheten är obligatorisk.
- Räddningstjänsten, lokalens lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt.
- Skatteverket gällande sökandes ekonomiska lämplighet
- Kronofogden gällande sökandes ekonomiska lämplighet.
- Andra remissinstanser efter behov.

Tillfälligt serveringstillstånd beviljas inte under pågående ansökan om stadigvarande tillstånd.

Vid behov kan sökande bli ombedd att komplettera sin ansökan.

För att erhålla ett serveringstillstånd krävs att man har god kunskap om Alkohollagen och att man har fått godkänt på genomförd kunskaps prov.

Under utredning förs dokumentation om ansökan uppfyller Alkohollagens krav och kommunens föreskrifter. Utredningen lämnas därefter till som fattar beslut. Om ansökan beviljas utfärdas ett tillståndsbevis till sökanden och om ansökan inte beviljas, kan beslutet överklagas.

## Lämplighetsprövning

Lämplighetsprövningen utgör en stor del av den utredning som görs inför ett serveringstillstånd. Samtliga personer som bedöms vara personer med betydande inflytande (så kallade PBI:er) ska lämplighetsprövas. Finns det bland dessa personer de som har bolagsengagemang i andra bolag, kan även dessa andra bolag vägas in i bedömningen. En person kan bedömas vara en PBI om det till exempel är en firmatecknare, ägare, verklig huvudman eller finansiär.

"Personliga förhållanden" avser framför allt tidigare eller misstänkt brottslighet. Brott som rör alkohol, narkotika och ekonomisk brottslighet anses vara särskilt allvarligt.

"Ekonomiska förhållanden" avser PBI:ns ekonomiska skötsamhet. Hur skatter och avgifter till det allmänna har skötts och sköts. Försenade skatteinbetalningar kan vara ett hinder för att få ett serveringstillstånd. Speciellt om det rör sig om betydande belopp eller ett systematiskt upprepat beteende. Hur verksamheten finansieras är också föremål för granskning. Detta för att förhindra att inte oskattade pengar används. Att sökanden haft en inkomst som beskattats på rätt sätt och att det finns ekonomiska förutsättningar för att driva verksamheten kontrolleras.

## Några krav som ställs på den som söker serveringstillstånd

Eftersom alkoholserving medför ett stort ansvar, ställs också höga krav på det företag som söker tillståndet och på de personer som företräder företaget. Vid ansökan utreds bland annat sökandens ekonomi och om någon företrädare är misstänkt för, eller dömd, för brott. För att motverka ekonomisk brottslighet, måste finansieringen av en verksamhet redovisas mycket noga. Sökanden ska kunna visa var alla pengar som används, kommer ifrån. Någon eller flera ansvariga för verksamheten, måste skriva godkänt resultat på ett kunskapsprov om Alkohollagen. Dessutom krävs att man följer de krav som gäller för brandskydd och livsmedelshygien. Vill man ha ett stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten, måste man laga mat från råvaror i sitt restaurangutrustade kök i anslutning till serveringslokalen och erbjuda sina gäster tillredd och varierad mat.

### Matkrav

Att maten ska vara tillagad eller på annat sätt tillredd, innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats. Matutbudet ska vara brett och allsidigt. Med detta menas att det ska finnas ett flertal

såväl förrätter, som huvudrätter och efterrätter att välja bland. (se proposition 2009/10:125, s 169) Enligt samma proposition, s 104–105, är det den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard, som ska vara avgörande för möjligheten att få serveringstillstånd.

Efter kl 23 är matkravet inte lika långtgående. Det måste finnas mat även då, men då räcker det med enklare maträtter. Även vid tillfälliga tillstånd och tillstånd för slutet sällskap kan enklare maträtter vara tillräckligt.

Utöver ovan nämnda krav kan varje kommun dessutom utforma riktlinjer för de lokala förhållandena, till exempel om serveringstider. Ett serveringstillstånd kan förenas med villkor. Vanligast är villkor om ett visst antal, av Polisen förordnade, ordningsvakter.

### Kunskapsprov

Alkohollagen ställer krav på att den som söker serveringstillstånd ska ha de kunskaper om alkohollagen och anslutande föreskrifter som krävs för att utöva den aktuella serveringsverksamheten. Den som söker tillstånd ska därför uppvisa ett godkänt kunskapsprov. Kunskapsprovet är framtaget av Folkhälsomyndigheten. Förändras kretsen av personer med betydande inflytanden (PBI) bör de nya genomgå provet. Ett godkänt prov är giltigt i fem år. Dock behöver man inte göra ett nytt prov, om man varaktigt använder sitt serveringstillstånd. För att göra provet krävs att man först lämnat in en ansökan om serveringstillstånd.

### Serveringstider

Kommunen beslutar vilka tider som alkohol får serveras. Man kan ansöka om de serveringstider man önskar, men om det finns skäl att befara att en viss serveringstid kan medföra olägenheter när det gäller ordning, nykterhet och människors hälsa, så ska det särskilt beaktas. Hänsyn ska också tas till om verksamheten kan störa trafik och närboende eller om belägenheten, t ex nära en skola, kan vara olämplig. Se 8 kap 17 § Alkohollagen.

Om man inte ansöker om någon särskild serveringstid och kommunen inte beslutar något annat, så gäller en normaltids som är klockan 11:00-01:00. Restaurangägaren kan bestämma om kortare öppettider inom den serveringstid som beviljats. Den gällande öppettiden ska alltid anmälas till kommunen. Se 8 kap 19 § Alkohollagen.

#### Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller serveringstid:

Serveringstiden bedöms för varje ansökan för sig eftersom förhållandena kan variera. Perstorps kommun är restriktiv med att bevilja serveringstid efter klockan 02:00.

Sommartid/vintertid: Om ett serveringsställe har serveringstid till 03:00 när omställning till sommar- respektive vintertid sker, har man rätt att hålla öppet lika många timmar som andra nätter mellan lördag och söndag. Serveringstid blir då till 04:00 den natt då sommartiden börjar, och till 02:00 den natt då sommartiden slutar. Detta gör att personalens arbetspass blir lika långa som vanligt, och om gäster betalat inträde, får de samma möjlighet att vistas på serveringsstället som andra nätter.

## Serveringsområden

Eftersom en tillståndshavare är ansvarig för att alkohol inte ska serveras till någon som är under 18 år, eller någon som är märkbart berusad av alkohol eller annat berusningsmedel, är det ett grundläggande krav att det utrymme där alkohol serveras, är avgränsat och kan överblickas av personalen. Ingen alkoholdryck får tas med in till, eller ut från, ett serveringsställe.

Serveringsutrymme kan vara inomhus och utomhus. Serveringspersonalen ska kunna kontrollera vilka gäster som får tillgång till alkoholdrycker och se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks. Se 8 kap 18 och 20 §§ Alkohollagen

Hur tillståndshavaren har överblick finns inte reglerat, det måste ordnas efter de förhållanden som råder där alkoholen serveras. Det kan till exempel handla om hur en lokal är möblerad, personaltäthet och belysning. Till ansökan ska bifogas en ritning på serveringsområdet.

## Uteserveringar

För uteserveringar gäller samma premisser som för det ordinarie serveringstillstånd. När man söker serveringstillstånd kan man ange om man även önskar ha en uteservering. Remisser skickas alltid till Polismyndigheten samt i vissa fall till Räddningstjänsten eller annan remissinstans.

Serveringstillståndet för uteserveringen gäller tills vidare vid beviljandet, såvida det inte rör sig om en tillfällig specifik tidsperiod. Man kan ansöka om att ha servering utomhus viss tid av året, och med andra serveringstider än de man önskar ha inomhus. Bedömning görs om uteserveringen kan störa närboende. Man måste visa att man disponerar den mark som man planerar att ha uteserveringen på. Man kan till exempel ha ett avtal med Perstorps kommun eller med en privat markägare.

Sker det förändringar av nyttjanderätten till marken eller andra premisser som påverkar uteserveringen måste tillståndshavaren ansöka om nytt/förändring av beviljat serveringstillstånd.

Följande premisser gäller för uteserveringar:

- Serveringsytan ska till största del vara möblerad.
- Det ska för gästerna och allmänheten tydligt framgå vilka ytor som är serveringsyta, det vill säga vara tydligt avgränsade.
- Serveringsytan ska enkelt kunna överblickas av serveringspersonalen.
- Uteserveringen ska ligga i direkt anslutning till serveringslokalen, maximalt 20 meter ifrån, enligt gällande praxis. Fristående uteserveringar, så kallade satellitserveringar, är inte godkända.

## Anmälningsskyldighet

Det finns omständigheter som medför anmälningsskyldighet till kommunen. Andra tillfällen då man har anmälningsskyldighet nämns tidigare i texten, som vid catering och provsmakning. Se 8 kap 18 § och 9 kap 11 § Alkohollagen



Även ändrade öppettider, ändring av serveringsansvariga och betydande förändringar av ägarförhållandena måste anmälas till kommunen. Det gäller även om man inte har en kontinuerlig verksamhet, utan endast serverar alkohol vid vissa tillfällen; då måste man lämna information om när man planerar att servera alkohol, två veckor i förväg. Informationen kan lämnas via mail, telefon eller brev. Se kontaktuppgifter på hemsidan.

## Prövning av ansökan

Det är sökanden som ska visa att hen är personligt och ekonomiskt lämplig att servera alkohol.

I ansökan måste det finnas så mycket information om den planerade verksamheten, att remisser kan skickas till Polisen, Skatteverket och Räddningstjänsten. Saknas uppgifter tar handläggningen av ansökan längre tid. På ansökningsblanketterna (Ansökan och Bilaga till ansökan) framgår vilka uppgifter som behövs.

Mycket viktigt är att det framgår av ansökan hur man finansierar sin verksamhet. Detta för att främja konkurrens på lika villkor och förhindra ekonomisk brottslighet. Finansieringen kan till exempel visas med en kopia av en lånehandling. Om man lånar av en privatperson måste det visas att de lånade pengarna kommit till långivaren på laglig väg. Kommunen kan begära in uppgifter från ytterligare instanser om det är nödvändigt för att bedöma ansökan.

## Avgifter

Kommunen får ta ut avgifter för prövningar av ansökningar och för tillsyn av pågående verksamheter. Handläggningen av ansökningar kan vara helt avgiftsfinansierad och inte skattefinansierad. Kommunen får inte ta ut högre avgifter, än de som motsvarar kostnaderna för den tjänst man tillhandahåller. Se 8 kap 10 § Alkohollagen. Det är Kommunfullmäktige som beslutar om avgifterna.

Grunder för hur avgifterna beräknas:

- ansökningsavgifterna baseras på kommunens kostnad i genomsnitt för att pröva en viss typ av ansökan.
- tillsynsavgiften består av en fast och en rörlig del, enligt beslut av kommunfullmäktige. Den rörliga delen grundas på omsättning av alkoholförsäljning vilken redovisas genom årlig restaurangrapport som lämnas till kommunen. Tillsynsavgiften gäller endast stadigvarande serveringstillstånd.
- vid tillfälliga serveringstillstånd är tillsynsavgiften inräknad i ansökningsavgiften.
- kostnad per provtillfälle för kunskapsprovet, är baserad på de kostnader som kommunen i genomsnitt har för att ordna provtillfällen.

De aktuella avgifterna anges på kommunens hemsida.

## Tillsyn av pågående verksamheter

Kommunen har tillsammans med Polisen ansvar för tillsyn av alkoholservering. Kommunen har även ansvar för tillsyn av marknadsföring av alkoholdrycker på serveringsställen. All tillsyn sker oanmäld. Se 9 kap 2-3 och 13 §§ Alkohollagen.

Vid yttre tillsyn görs ett besök på serveringsstället. Tillståndshavaren ska ge kommunens handläggare/tillståndsinspektör tillgång till alla utrymmen på driftstället och alla handlingar som rör verksamheten, samt lämna varuprov om det behövs. Vid yttre tillsyn upprättas ett protokoll som skickas till tillståndshavaren.

Under ett tillsynsbesök kan bland annat kontrolleras

- att serveringsansvarig person finns på plats.
- att matutbudet är fullgott.
- att det råder ordning i och utanför restaurangen.
- att servering inte sker till personer under 18 år eller till märkbart påverkade.
- att gäster inte har medhavd alkohol.
- att det finns ett tillräckligt urval av alkoholfria drycker.
- att all försäljning slås in i kassan.
- att prissättningen på alkoholdrycker är korrekt (det får inte vara mängdrabatt).
- att det inte finns otillåten marknadsföring av alkoholdrycker.

Det finns även inre tillsyn. Inre tillsyn bedrivs utan att serveringsstället besöks. Den inre tillsynen är av administrativ karaktär och består främst av kontroll och uppföljning av tillståndshavarnas personliga och ekonomiska förhållanden samt av kontroll och uppföljning personer med betydande inflytande i företaget. Det sker genom remissförfarande till/inhämtning av information från Skatteverket, Kronofogden, Polismyndigheten, Räddningstjänsten och Miljökontoret. Den inre tillsynen omfattar också granskning av den årliga restaurangrapporten från tillståndshavarna.

Riktlinje i Perstorps kommun när det gäller tillsyn:

Serveringsställe med stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska få ett tillsynsbesök varje år. Dessutom ska tillsyn ske vid alla tillfälliga serveringstillstånd. Inre tillsyn ska göras beträffande alla tillståndshavare en gång per år. Utöver detta kan ytterligare tillsyn göras om den är påkallad. Se tillsynsplanen för Perstorps kommun.

## Sanktioner

Tillståndshavare som bryter mot Alkohollagen kan meddelas sanktioner. Vid mindre förseelser, som ofta beror på okunskap, kan det räcka med ett samtal där handläggare/ tillståndsinspektör förklarar vad som är fel och behöver ändras. Räcker det, behövs inga sanktioner. I andra fall används en av tre sanktioner som är erinran, varning och återkallelse.

- Erinran är en påföljd som används vid mindre förseelser eller brister.
- Varning används vid allvarliga brister. Det kan också vara mindre brister som har resulterat i en erinran, men där ingen förbättring gjorts.
- Återkallelse av tillståndet är den starkaste sanktionen. Den används vid grov underlåtenhet att följa alkohollagen. En återkallelse kan även ske då en varning meddelats, utan att någon förbättring gjorts. En återkallelse gäller omedelbart. Den kan överklagas till Förvaltningsrätten, men det är först om domstolen upphäver återkallelsen eller beviljar inhibition, som återkallelsen upphävs. Ett serveringstillstånd som inte används måste alltid återkallas. Har tillståndsinnehavaren gått i konkurs upphör serveringstillståndet omedelbart. Vill konkursboet fortsätta med verksamheten, måste en ny ansökan lämnas in. En sådan ansökan behandlas med förtur.

## Checklista för ansökan om serveringstillstånd

Följande checklista är till för att underlätta att lämna in en komplett ansökan. Här kan du stämma av att du har alla bilagor som behövs, för att din ansökan ska kunna behandlas.

### Ägarförhållande

- Registreringsbevis.
- Beskrivning av vilken roll samtliga ägare, styrelsemedlemmar och eventuella andra företrädare kommer att ha i verksamheten.

### Verksamheten

- Information om verksamheten (typ av restaurang, öppettider, målgrupp, eventuell underhållning etc.).
- Livsmedelsregistrering (bifoga kopia på registreringen från Miljökontoret).

### Dispositions rätt

- Hyres- eller köpekontrakt för restaurangen.
- Dokument som styrker rätten att disponera marken för eventuell uteservering.

### Finansiering

Kommunen behöver veta hur verksamheten finansieras. Pengar som används i finansieringen ska vara spårbara, det ska gå att följa varifrån pengarna kommer. Bifoga handlingar som styrker finansieringen. Det kan t.ex. röra sig om följande:

- Banklån, dokumenteras med lånehandlingar.
- Eget sparande, dokumenteras med kontoutdrag för minst sex månader tillbaka i tiden.
- Lån från privatperson, dokumenteras också med kontoutdrag, som visar att pengarna sparats från t.ex. löneinsättningar.
- Bryggerilån, dokumenteras med låneavtal och handling som visar utbetalning från bryggeriet.

Du behöver även visa att säljaren av verksamheten tagit emot pengarna. Det kan göras med kontoutdrag.

### Anmälan om serveringsansvariga

- Lista alla som kommer att vara serveringsansvariga. En serveringsansvarig person ska alltid finnas på plats när alkohol serveras. Är det bara en serveringsansvarig i en restaurang, får ingen alkohol serveras om den serveringsansvarige inte är på plats.
- Ritningar över serveringsstället.
- Markera vad som är serveringsyta (toaletter och kök kan inte vara serveringsyta). Rita in hur bord och stolar ska stå samt hur många sittplatser som finns vid borden.

- För uteservering ska även anges på vilket sätt den är avgränsad. Ritning över köket med inritad utrustning.

**Meny**

- Bifoga meny.
- Nattmeny (efter klockan 23:00) om det finns sådan.
- Matutbudet måste vara varierat. Såväl förrätter, huvudrätter och efterrätter ska erbjudas. Efter klockan 23:00 accepteras ett utbud av enklare rätter, t.ex. sådana som värms i mikrovågsugn. Till alla alkoholdrycker ska finnas alkoholfria alternativ. Alkoholfri öl eller lättöl ska finnas, om starköl serveras. Serveras vin, ska det även finnas alkoholfritt vin. Serveras drinkar ska det även finnas alkoholfria drinkar.
- Prissättningen på alkohol får inte favorisera större mängder. Samma typ av alkoholdryck ska ha samma, eller högre pris, per centiliter i större volym. Det får t.ex. inte vara billigare per centiliter att köpa en "sexå" jämfört med en "fyra".

**Kunskap om svensk alkohollagstiftning**

- Bifoga bevis på godkänt kunskapsprov. Har du inte gjort kunskapsprovet så boka tid för ett prov. Ett kunskapsprov är giltigt i fem år. Har du haft restaurang längre än så och därmed har lång erfarenhet, kan du eventuellt slippa att göra provet. Detta måste i så fall dokumenteras.

## Kontakt och mer information

Kommunens handläggare nås via direktnummer eller mail som finns på hemsidan eller via kommunens kundtjänst.

Länk till ansökningsblanketter, avgifter och e-tjänst, [Serveringstillstånd - Perstorps kommun](#)

Länk till Alkohollagen [www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622\\_sfs-2010-1622](http://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622_sfs-2010-1622)

Länk till Folkhälsomyndigheten [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se), sök ”alkohol”

Länk till Kommunallagen [www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svenskforfattningssamling/kommunallag-1991900\\_sfs-1991-900](http://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svenskforfattningssamling/kommunallag-1991900_sfs-1991-900)

Länk till Marknadsföringslagen [www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/marknadsforingslag-2008486\\_sfs-2008-486](http://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/marknadsforingslag-2008486_sfs-2008-486)