



Liten handbok

för dig som serverar alkohol

I denna handbok har vi på Tillståndsenheten samlat information och några viktiga bestämmelser.

Syftet är att underlätta för dig som är tillståndshavare.



Kurs i ansvarsfull alkoholservice

Borås Stad erbjuder regelbundet utbildning i ansvarsfull alkoholservice för dig som tillståndshavare och din personal.

Inbjudan skickas ut i god tid före utbildningarna.



Serveringsansvarig

På ditt serveringsställe måste det alltid finnas **minst en person på plats som har ansvar för serveringen.**



Om du som tillståndshavare inte alltid kan närvara vid serveringen ska du utse en eller flera som är serveringsansvariga i din frånvaro. Den eller de personer som du utser till serveringsansvariga ska du **anmäla för registrering** till Tillståndsenheten, vilket du enkelt gör via vår [e-tjänst](#).

Tillståndsenheten gör ingen lämplighetsprövning av serveringsansvariga utan det är du som tillståndshavare som ansvarar för att dessa är lämpliga för uppgiften. För att få vara serveringsansvarig måste man ha fyllt 20 år.

Som serveringsansvarig är man ansvarig för serveringen och ska kunna svara på frågor samt hjälpa myndigheter vid tillsyn. Det är viktigt att utse en huvudansvarig om det finns flera serveringsansvariga på plats. Prata med din personal och informera om detta.

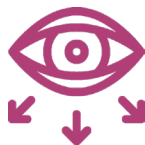
Anmälningsplikt

Kom ihåg att meddela kommunen om det sker några förändringar i din verksamhet! Du är skyldig att **anmäla förändringar som har betydelse för tillsynen. Anmälan ska göras innan förändringen sker.** Om förändringen inte har kunnat förutses ska anmälan göras så snart det går.



De händelser som är anmälningspliktiga är till exempel ändringar av personer med betydande inflytande i rörelsen (exempelvis ändringar i styrelse eller aktieäggande), verksamhetens inriktning, kontaktuppgifter eller ifall verksamheten läggs ned. Vilka personer som bedöms ha ett betydande inflytande framgår av utredningen eller beslutet om att meddela serveringstillstånd. Om anmälningsplikten inte följs riskerar du att en åtgärd vidtas mot serveringstillståndet.

Tillsyn och tillsynsavgift



Kommunen har tillsynsansvar för verksamheter med serveringstillstånd, tillsammans med polisen. Tillsynsmyndigheterna har rätt att få tillträde till samtliga lokaler på serveringsstället.

De som arbetar på serveringsstället är skyldiga att hjälpa till under tillsynen. **Tillsyn kan utföras av enbart Tillståndsenheten eller i samverkan med andra myndigheter.**

Om du som tillståndshavare inte är på plats i samband med vår tillsyn kommer återkoppling att ske till den som är serveringsansvarig. När vi kommer ut till dig kontrollerar vi bland annat serveringsnivå, marknadsföring, matutbud och utrymningsvägar. Vilka delar vi tittar på kan variera mellan olika tillsynstillfällen. För vår service och tillsyn betalar du en **årlig tillsynsavgift.**

När en tillsyn varit utan anmärkningar lämnas ett kontrollkort till serveringsansvarig som bevis på detta. Har det funnits någon anmärkning lämnar vi ett informationskort om detta och återkommer sedan skriftligen. Tillståndsenhetens målsättning är att alla serveringsställen ska få minst ett tillsynsbesök per år. Är ditt serveringsställe dryckesinriktat eller har sena serveringstider så innebär detta fler tillsynsbesök. Att vi gör tillsyn hos dig oftare behöver alltså inte bero på att vi sett brister vid tidigare tillsyn.

Du som tillståndshavare ansvarar för att gäster inte är narkotikapåverkade eller för in narkotika på serveringsstället. Detta gäller även din personal. Skulle en anställd visa sig vara narkotikapåverkad under arbetstid för detta med sig allvarliga konsekvenser för ditt serveringstillstånd.

Vi utför även **inre tillsyn**. Den kan exempelvis bestå av granskning av årsredovisningar, kontroll av belastningsregister och förnyade remisser till Skatteverket och Kronofogdemyndigheten. Syftet är att säkerställa att tillståndshavare fortsätter att vara personligt och ekonomiskt skötsamma även efter meddelat tillstånd.

Marknadsföring och prissättning

Marknadsföring av alkoholdrycker får inte vara påträngande, uppsökande eller uppmana till konsumtion. Det är viktigt att även alkoholfria alternativ finns att erbjuda.



Om du vill marknadsföra ett kombinationserbjudande med mat och dryck så måste erbjudandet också presenteras med ett lättdrycksalternativ och det alkoholfria alternativet behöver ha ett lägre pris. Detta så att gästen inte uppmuntras att välja erbjudandet med alkoholdryck.

Vid prissättning av alkoholdrycker ska ett tillägg om minst 25 % på inköpspriset göras, plus moms. Det är inte tillåtet att rabattera alkoholdrycker, såsom ”Köp två betala för en”. Vill du servera alkoholdrycker till ett lägre pris än det ordinarie kan du erbjuda ”happy hour”, men då ska prissänkningarna även gälla lättdrycker och minst några maträtter.

Det behöver finnas kontroll vid servering av större mängder alkoholdryck på en gång. Detta gäller till exempel servering av helflaskor spritdrycker, ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor och drinkvagnar som gäster serverar sig själva ifrån.

Gåvoförbud

Enligt alkohollagen är det **inte tillåtet att bjuda gäster på alkoholdrycker och alkoholdrycksliknande preparat**. Det är därför inte möjligt att kompensera en gäst med exempelvis en avec till kaffet. Däremot går det förstås bra att bjuda på kaffe eller en dessert.



Restaurangrapport



Varje år behöver du fylla i en **restaurangrapport** över **din försäljning av alkoholdrycker, mat, lättdrycker och annat**. Även normalpriser för alkoholdrycker ska redovisas. Ett informationsbrev om detta skickas till dig i början av året tillsammans med rapporten.

Tänk på att lämna in din rapport i tid och att se över de redovisade uppgifterna en extra gång så du slipper förseningsavgift och extra avgift för rättelse av rapport. **Restaurangrapporten ska vara inlämnad senast 1 mars** varje år, oavsett vilken veckodag datumet infaller. Om du inte fyller i restaurangrapporten riskerar du att en åtgärd vidtas mot ditt serverings-tillstånd.

Förordnad ordningsvakt



Ditt serveringstillstånd kan ha **villkor om ordningsvakter**. Har du även villkor från Polismyndigheten enligt ordningslagen kan också detta innehålla villkor om ordningsvakter. Om det ena villkoret kräver fler ordningsvakter än det andra, så gäller det som ställer högst krav.

Frågor?

Kontakta oss gärna på telefon 033-35 87 70 eller via e-post till tillstandsenheten@boras.se.

Du kan även läsa mer på vår webbsida boras.se/tillstandsenheten där aktuell information läggs ut.

Där hittar du också aktuella taxor.

Tänk på att dessa kan ändras från år till år.



Några viktiga kom ihåg-punkter

- ✓ **Kontrollera alltid legitimation på unga.** Det är den som serverar som är personligt ansvarig.
- ✓ **Se till att det råder ordning och nykterhet** på serveringsstället **och att dina gäster håller sig inom serveringsytan** med sin alkoholdryck. Du ansvarar för att dina gäster inte blir märkbart påverkade och att redan märkbart påverkade gäster inte släpps in eller tillåts vara kvar på serveringsstället.
- ✓ **Du som har stadigvarande tillstånd till allmänheten ska alltid kunna erbjuda gästerna lagad mat.** Efter kl 23 räcker det med några enklare rätter av huvudrättskaraktär.
- ✓ **Avsluta serveringen i rätt tid.**
- ✓ **Betala skatter och avgifter i tid.**
- ✓ **Håll årsstämma i tid och lämna in årsredovisning och restaurangrapport i tid.**
- ✓ **Åtgärda de eventuella brister** som vi ser vid tillsyn och informerar dig om.
- ✓ **Anmäl förändringar i styrelse eller av ägare** till oss. Anmäl också andra förändringar som påverkar tillsynen.

Vid frågor kontakta oss gärna på
e-post tillstandsenheten@boras.se
eller telefon 033-35 87 70

TILLSTÅNDSENHETEN
MILJÖFÖRVALTNINGEN



BORÅS STAD