

Utökad möjlighet att ha uteservering

Bokslutet är gjort för 2017 och vi kan konstatera att antalet serveringsställen i Stockholm inte ökade under 2017. Vi hade 2 212 ställen som serverade alkohol den 31 december 2017 och motsvarande siffra för 2016 var 2 222. Även om antalet serveringstillstånd inte har ökat har vi på tillståndsenheten märkt en stor ökning av antalet affärer med bolag som är innehavare av serveringstillstånd.

Just nu pågår arbetet med att registrera era restaurangrapporter och om ni inte har skickat in dem så är det hög tid att göra det till: restaurangrapporten@stockholm.se. Om ni har frågor gällande rapporten, tveka inte att höra av er till restaurangrapporten@stockholm.se eller 08-508 25 800. Vi hjälper er gärna!

Det blir vanligare att det säljs lustgas på serveringsställen i Stockholm och vi får återkommande frågor om vad som gäller och om det är tillåtet att sälja gasen. Läs mer på sida 2 om vad som är tillåtet och vad vi rekommenderar.

Snart är våren och sommaren här och Stockholms stad fortsätter att ge utökad möjlighet att ha uteserveringar på gator och torg. I år är det samma gator som förra året samt några nya ytor, se vidare på sida 4.

Många av er har nu haft serveringstid mellan klockan 22.00-23.00 på prov i två år på era uteserveringar. Vi har gjort ett utskick till alla berörda om ni vill ansöka om att ha servering till klockan 23.00 stadigvarande. Tänk på att fylla i och skicka tillbaka till oss så vi kan fatta beslut inför sommaren 2018.



Carina Cutlip
Enhetschef
Tillståndsenheten

Statistik	2016	2017
Serveringstillstånd	2 222	2 212
Ärenden	12 391	12 449
Erinran	26	31
Varning	10	13
Återkallelse	36	26

Fyra procent av de beslut om erinran, varning eller återkallelse som vi fattat har ändrats av domstol efter överklagan. I de fall som ändrats har nya uppgifter tillförts i överklagan.

Har du frågor om serveringstillstånd är du välkommen att kontakta oss.

Telefon: 08-508 25 800

E-post: tillstandsenheten@stockholm.se

Öppettider

Måndag-torsdag 08.00-16.30

Fredag 08.00-16.00



Berusad av lustgas

Under de senaste åren har det blivit vanligare att krögare i Stockholm säljer ballonger som fylls med lustgas som kunder sedan andas in. Vi på tillståndsenheten får återkommande frågor om det är lagligt att sälja lustgas.

Det enkla och korta svaret på frågan är att det inte är olagligt och att lustgasen inte regleras i alkohollagen. Men att sälja ballonger med lustgas kan ändå påverka ditt alkoholtillstånd.

Om ni som tillståndshavare väljer att sälja lustgas till era gäster riskerar ni både ert serveringstillstånd och era gästers hälsa. Syftet med att inandas lustgas är att få en kortvarig berusning. Berusade personer ska inte befinna sig på ett serveringsställe och det gäller oavsett hur personerna blivit berusade.

Risken med gasen är också att den kan ge en akut syrebrist i hjärnan vilket kan göra en person medvetslös. Gasen kan också försvaga hjärtmuskeln. Det har under de senaste månaderna skett incidenter där polis och ambulans tagit hand om personer på serveringsställen som varit medvetlösa på grund av lustgas.

Som tillståndshavare är man ansvarig för den verksamhet man har på sitt serveringsställe och de konsekvenser som verksamheten får. Om man väljer att sälja produkter som leder till allvarliga och akuta hälsorisker för gästerna kommer det att vägas in i den lämplighetsbedömning som alltid gäller när man har ett serveringstillstånd.

Både vi på tillståndsenheten i Stockholms stad och polisen rekommenderar att ni inte säljer lustgas på era serveringsställen.

Vet du vad som gäller?

När måste man ha serveringsansvarig på plats?

Alkohollagen säger att: "Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden." Detta innebär att det alltid måste finnas en ansvarig person på plats. Personen ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Ni ska alltså alltid se till att ni har en serveringsansvarig på plats och denne person ska vara anmäld in till oss.

Att inte ha en serveringsansvarig på plats är enligt praxis i domstol grund för att ge serveringsstället en erinran.

Får man ta ut en korkavgift?

Nej, i Sverige är det inte möjligt att ta ut en avgift för att "korka upp" en flaska alkohol som en gäst haft med sig och sedan servera alkoholen till gästen. Eftersom den enda alkoholen som får finnas på ett serveringsställe är den alkohol som tillhör serveringsstället så får restaurangen bara sälja sin egen alkohol och därmed faller möjligheten för så kallad korkavgift.

Går det bra med mängdrabatt, till exempel att sälja drinkar med 2 cl sprit för 60 kronor och med 4 cl sprit för 100 kronor?

Nej, det är inte tillåtet med mängdrabatt när man serverar och säljer alkohol. I alkohollagen finns det ett så kallat "animeringsförbud". Förbudet innebär att man inte får uppmuntra till eller genom aktiv påverkan få människor att köpa eller dricka alkohol. Ett prissystem där alkoholen blir billigare desto mer man köper är att betrakta som en sådan uppmuntran som inte är tillåtet enligt alkohollagen. Se över era prislistor gällande centlitterpriset, det är ofta vi upptäcker att denna bestämmelse inte följs.

STAD erbjuder särskilda branschutbildningar för dig som är restaurangchef och utbildningar i ansvarsfull servering för din personal.



STOCKHOLM FÖREBYGGER
ALKOHOL- OCH DROGPROBLEM

Anmälan och aktuella datum
www.stad.org
08-123 455 17

Krogar mot knark

- för chefer/vakter/entrévärdar

Hur ser man om en gäst är narkotikapåverkad och hur ska personalen agera? Du får lära dig känna igen tecken och beteenden som är kopplade till narkotikahanteringen.

Ansvarsfull alkoholservering

- för krogpersonal

Hur undviker restauranger att underåriga serveras alkohol eller överservering? På vilket sätt kan personalen motverka risksituationer? Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkohol.

Chefsutbildning

- för ansvariga chefer

Varför är det viktigt att restauranger har policy/riktlinjer kring droger? Hur kan du som krögare arbeta med personalens förhållningssätt? Kursen ger dig tips och råd hur du arbetar fram en gäst- och personalpolicy.

Sommargågator och pop up-parker 2018

Satsningen på ett ökat stadsliv och trivsammare vistelsemiljöer inom konceptet Levande Stockholm ska fortsätta och utvecklas i hela staden. Samarbete sker tillsammans med näringslivet, stockholmare och stadsdelsnämnder. I innerstaden finns ett stort intresse för medverkan från främst restaurang- och caféägare och många nya uteserveringar planeras inför sommaren 2018.



Utskick till berörda näringsidkare görs från Trafikkontoret men tänk också på att det måste sökas om utökad serveringsyta hos oss på tillståndsenheten för att få servera alkohol på en ny uteservering. I skrivande stund är följande planering klar:

Sommargågator

- Skånegatan med Nytorget har i år utökade ytor och sträcker sig från Renstiernas gata till och med Östgötagatan. Från 16 maj till och med 17 september
- Swedenborgsgatan, blir sommargåta mellan St Paulsgatan och Fatbursgatan. Från 21 maj till och med 19 september
- Rörstrandsgatan, utökas med sträckan Vikingagatan – Norrbackagatan. Från 14 maj till och med 13 september
- Hornsbergs Strand, mellan Eyvind Johnsons Gata och Elersvägen. Från 28 maj till och med 23 september

Andra ytor för servering eller pop up-aktiviteter

- Norrtullsgatan gångstråk mellan fredag 18 maj och tisdag 18 september
- Bergsgatan – vändplan vid Scheelegatan från 14 maj till och med 16 september
- Agnegatan mellan Hjärnegatan och Fleminggatan från 17 maj till och med 16 september
- Gustav Adolfs Torg mellan 22 maj och 16 september
- Humlegårdsgatan – datum ej bestämt
- Gamla Brogatan – datum ej bestämt
- Johan Skyttes väg – datum ej bestämt
- Svandammsvägen – datum ej bestämt
- Norrtullsgatan, utveckling av försöket från 2017 – datum ej bestämt
- Fatbursparken, pop up-park i likhet med sommar och vinter 2017 – datum ej bestämt.

Datumen uppdateras kontinuerligt på stockholm.se/levandestockholm