Älvdalens kommun
Älvdaelien tjïelte

Riktlinje för

Serveringstillstånd

Beslutad av: Kommunstyrelsen
Datum för beslut: 2026-09-01
Dokument gäller från: 2026-09-08
Dokumentet gäller för: Kommunstyrelsen
För revidering ansvarar: Kommunstyrelsen
Diarienummer: KS 2026/636
Revideringsintervall: Vid behov

Innehåll

1 Dokumentets funktion 5
1.1 Syfte 5
1.2 Beslutande instans och giltighet 5
1.3 Nationellt sammanhang 5
2. Viktiga lagändringar från 1 juni 2026 (vad som ändras i praktiken) 5
2.1 Mat och kök 5
2.2 Catering 5
2.3 Folköl 6
3. Tillståndstyper och när de används 6
3.1 Stadigvarande serveringstillstånd 6
3.2 Tillfälligt serveringstillstånd 6
3.3 Slutet sällskap 6
4. Prövningsgrunder – vad kommunen bedömer 6
4.1 Personlig och ekonomisk lämplighet 6
4.2 Serveringsutrymme, avgränsning och kontroll 6
4.3 Ordning, nykterhet och olägenheter 6
4.4 Matservering – inte ett prövningsvillkor 7
5. Kommunens riktlinjer för servering (villkor och praxis) 7
5.1 Serveringstider (kommunal praxis) 7
5.2 Ordning och nykterhet 7
5.3 Uteserveringar 7
5.4 Gemensamma serveringsutrymmen 7
5.5 Catering 7
5.6 Kryddning och provsmakning 7
6. Handläggning och service 8
6.1 Handläggningstider (målbild) 8
6.2 Avgifter 8
7. Kommunens tillsyn 8
7.1 Tillsynsformer 8

7.2 Tillsynens huvudinriktning 8
8. Sanktioner 8
9. Folköl 8

1 Dokumentets funktion

1.1 Syfte

Riktlinjerna anger Älvdalens kommuns tillämpning av alkohollagen vid:

- prövning av serveringstillstånd
- villkor och begränsningar
- kommunal tillsyn
- sanktionsärenden

1.2 Beslutande instans och giltighet

- Dokumentet avser **Älvdalens kommun**.
- Stadigvarande serveringstillstånd beslutas av **kommunstyrelsen** enligt kommunens information. 2
- Riktlinjen gäller från och med **1 juni 2026**. 1

1.3 Nationellt sammanhang

Kommunens arbete bedrivs i ett folkhälsoperspektiv och i ett sammanhang som bl.a. inkluderar statens strategi för ANDTS/spel 2022–2025, redovisad i skrivelse 2021/22:213. 3

---

2. Viktiga lagändringar från 1 juni 2026 (vad som ändras i praktiken)

2.1 Mat och kök

Från och med 1 juni 2026 tas kravet på **matservering och eget kök** bort som villkor för serveringstillstånd. 1

Kommunens konsekvens i prövning och tillsyn:

- Kommunen ska inte längre bedöma ”matutbud”, ”kökets kapacitet”, ”sittplatser för matservering” eller liknande som förutsättning för tillstånd efter 1 juni 2026. 1
- Fokus flyttas till övriga skydds- och kontrollkrav: lämplighet, avgränsning/överblickbarhet, ordning och nykterhet, serveringstider och risk för olägenheter.

2.2 Catering

- Catering kräver att lokal anmäls och godkänns för varje tillfälle (stadigvarande cateringtillstånd). 4

- Kravet på eget kök vid catering tas bort från 1 juni 2026 enligt kommunal information om lagändringen. 1
- Catering innebär fortfarande servering av färdiglagad mat (innebörden av cateringbegreppet har inte ändrats). 5

2.3 Folköl

Kravet på matservering vid servering av folköl tas bort från 1 juni 2026 enligt kommunal information om lagändringen. 1

---

3. Tillståndstyper och när de används

3.1 Stadigvarande serveringstillstånd

- Servering till allmänheten eller slutet sällskap.
- Gäller tills vidare eller viss period.

3.2 Tillfälligt serveringstillstånd

- Enstaka tillfälle eller tidsperiod.

3.3 Slutet sällskap

- Kräver avgränsad krets i förväg och att arrangemanget inte är öppet för allmänheten.

---

4. Prövningsgrunder – vad kommunen bedömer

4.1 Personlig och ekonomisk lämplighet

Kommunen bedömer att sökanden är lämplig att driva serveringsverksamhet.

4.2 Serveringsutrymme, avgränsning och kontroll

- Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad.
- Verksamheten ska kunna bedrivas med god kontroll över serveringen.

4.3 Ordning, nykterhet och olägenheter

Kommunen väger in:

- polismyndighetens yttrande
- risk för störningar för närboende
- verksamhetens inriktning och serveringstider

4.4 Matservering – inte ett prövningsvillkor

Från 1 juni 2026 är matservering/eget kök inte ett prövningsvillkor för serveringstillstånd, men en verksamhet kan ändå välja att servera mat av kommersiella och/eller ordningsskapande skäl. 1

---

5. Kommunens riktlinjer för servering (villkor och praxis)

5.1 Serveringstider (kommunal praxis)

- Normaltid: 11.00–01.00
- Stadigvarande: kan medges till 02.00 efter prövning
- Tillfälligt: längst till 02.00 efter prövning
- Uteservering inom tätbebyggt område: normalt längst till 22.00

5.2 Ordning och nykterhet

- Måttfullhet ska iakttas.
- Servering till märkbart berusade eller minderåriga får inte ske.
- Kommunen kan vid behov förena tillstånd med villkor (t.ex. ordningsvakter, begränsade ytor, serveringsformer).

5.3 Uteserveringar

- Ska vara i anslutning till serveringsstället.
- Ska vara fysiskt avgränsade och överblickbara.
- Bedömning av tider görs med särskild hänsyn till närboende.

5.4 Gemensamma serveringsutrymmen

- Tillåts efter prövning.
- Särskilda villkor kan föreskrivas.

5.5 Catering

- Lokalen anmäls och godkänns för varje tillfälle. 4
- Eget kök krävs inte från 1 juni 2026. 1
- Cateringverksamhet förutsätter fortfarande färdiglagad mat. 5

5.6 Kryddning och provsmakning

- Hanteras enligt alkohollagens bestämmelser och kommunens rutiner.

---

6. Handläggning och service

6.1 Handläggningstider (målbild)

Kommunen eftersträvar korta handläggningstider, men är beroende av komplett underlag, remissvar och kunskapsprov.

6.2 Avgifter

Prövningsavgifter och tillsynsavgifter tas ut enligt kommunfullmäktiges taxor.

---

7. Kommunens tillsyn

7.1 Tillsynsformer

- Förebyggande tillsyn
- Inre tillsyn
- Yttre tillsyn

7.2 Tillsynens huvudinriktning

- ordning och nykterhet
- ålderskontroll
- serveringsytor och villkor
- måttfull marknadsföring på serveringsstället

---

8. Sanktioner

Kommunen tillämpar alkohollagens sanktionssystem:

- erinran
- varning
- återkallelse

---

9. Folköl

- Definition och ålderskrav gäller enligt alkohollagen.
- Matkravet vid servering av folköl tas bort från 1 juni 2026. 1