

## Komplettering av kommunala riktlinjer

### Följande ändringar har skett:

#### Kunskapsprov

- Minst hälften av de personer med betydande inflytande (PBI) eller i styrelsen som är aktiva i verksamheten eller i ett enskilt evenemang ska skriva kunskapsprov med godkänt resultat.

#### Kök och mat

- Serveringsstället ska ha en matsal med tillräckligt antal sittplatser. Ett riktvärde är att minst 50 % av gästerna på stället ska kunna sitta vid ordentliga matbord i en matsal under serveringstillfället. (Flyttades även till rubriken ”stadigvarande serveringstillstånd”)
- Maten som erbjuds enligt alkohollagens definition ska vara lagad eller på annat sätt tillredd. Det innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats i restaurangens egna kök. Förädling kan betyda någon form av bearbetning, tillredning, lagad från grunden eller annan liknande hantering.

## Kunskapsprov

### Alkohollagen 2010:1622

#### 8 kap 12§

*Serveringstillstånd får endast meddelas den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheterna i övrigt är lämplig att utöva verksamheten samt att verksamheten kommer att drivas i enlighet med de krav som ställs upp i denna lag.*

*Sökanden ska genom att avlägga ett prov visa att han eller hon har de kunskaper om denna lag och anslutande föreskrifter som krävs för att på ett författningsenligt sätt utöva serveringsverksamheten.*

### Folkhälsomyndigheten

#### Folkhälsomyndighetens hemsida:

#### [Prövning av lämplighet — Folkhälsomyndigheten](#)

*"I ett mindre företag som drivs av ett fåtal personer där samtliga har betydande inflytande och själva är aktiva i serveringsverksamheten, bör kravet på godkänt resultat på kunskapsprovet gälla minst hälften av de personerna."*

### HSLFS 2020:77

#### [HSLF-FS 2020:77 Rättelse](#)

*"När den sökande är en juridisk person, och ansökan avser ett mindre företag som drivs av ett fåtal personer med betydande inflytande och själva är aktiva i serveringsverksamheten, bör kravet på kunskapsprov gälla minst hälften av de personerna."*

### Andra kommunala riktlinjer

#### Gävle kommun:

*"Kunskapsprov krävs i normalfallet för alla typer av serveringstillstånd. Minst hälften av de personer i PBI-kretsen som också är aktiva i verksamheten ska skriva kunskapsprov med godkänt resultat."*

#### Skellefteå kommun:

Nämner inget.

#### Ödeshög kommun:

*"Minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ska genomföra kunskapsprov när sökande är ett mindre bolag."*

**Enköping kommun:**

*"I mindre bolag bör minst hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ha goda kunskaper i alkobollagen."*

**Åre kommun:**

Nämner inget.

**Berg och Härjedalen kommun:**

*"Kunskapsprov enligt alkobollag (2010:1622) ska genomföras av minst 50% av de ordinarie ledamöterna i sökandes styrelse. Beris för godkänt kunskapsprov ska finnas innan beslut om serveringstillstånd kan tas."*

**Östersund kommun:**

*"Ett riktmärke är att hälften av dem som bedöms ha ett betydande inflytande i verksamheten ska göra kunskapsprov."*

## Matkravet

### Alkohollagen 2010:1622

#### 8 kap 15§

*"Stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten får medges endast om serveringsstället har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna ska kunna erbjudas ett  varierat utbud av maträtter. Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter."*

*"Tillfälligt tillstånd för servering till allmänheten får meddelas om serveringsstället tillhandahåller tillredd mat."*

### Folkhälsomyndigheten

#### Folkhälsomyndighetens hemsida:

[Krav på mat och kök — Folkhälsomyndigheten](#)

Lagad och tillredd mat:

*"Lagad och tillredd mat innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats exempelvis genom att tillståndshavaren tillagat hela måltiden utifrån råvaror eller kokat potatis eller ris till en huvudrätt eller gjort en egen majonnäs från råvaror."*

*"Restaurangen ska hålla köket öppet under hela serveringstiden för att kunna erbjuda gästerna ett varierat utbud och lagad eller på annat sätt tillredd mat. Efter klockan 23.00 är det tillräckligt att servera ett fåtal rätter av enklare slag, till exempel kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn."*

Varierat utbud:

*"Matutbudet vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska bestå av ett  varierat utbud av maträtter. När det gäller servering efter klockan 23.00 finns dock undantag från detta krav. Det går då bra att erbjuda gästerna ett enklare utbud, till exempel kalla maträtter eller maträtter som värms i mikrovågsugn."*

*"Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och tillgodoser heller inte kravet på ett varierat utbud av maträtter."*

*"Att serveringstillstånd inte får medges om enbart enklare anrättningar, såsom till exempel smörgåsar, hamburgare eller varm korv med bröd, erbjuds utesluter inte att sådana anrättningar utgör delar av ett varierat matutbud."*

*"En vällagad Bookmaker toast eller Club sandwich bedömas inte som "enklare anrättningar" jämfört med en smörgås. Toast Skagen är en väletablerad förrätt, även om den är en smörgås."*

**Folkhälsomyndighetens hemsida, frågor och svar:**[Frågor och svar om alkohollagen — Folkhälsomyndigheten](#)

*"Huvudregeln är att servering av enklare beredd mat inte är tillräckligt för att få serveringstillstånd. Att endast värma upp mat är inte heller tillräckligt, till exempel att köpa färdiglagade pajer som värms upp på plats. En förutsättning för att serveringstillstånd till allmänheten ska kunna ges, är att maten är lagad eller tillredd. Det innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats i restaurangens kök. Det är inte nödvändigt att maten är varm så länge utbudet av mat, kvaliteten och den allmänna standarden i övrigt uppfyller vad som krävs för att få serveringstillstånd.*

*Utifrån rättspraxis kan det konstateras att det faktum att en verksamhet med vissa inslag av cafékaraktär utgör inte i sig binder mot serveringstillstånd. En sammantagen bedömning av matutbud, serveringslokaler, utrustning och kök måste göras i det enskilda fallet."*

**Andra kommunala riktlinjer****Gävle kommun:**

*"Att lagen nu pratar om lagad eller tillredd mat tolkas i Gävle kommun inte som en uppluckring av kraven på matens hantering på serveringsstället. Att tillreda mat kommer ifråga främst för maträtter som tillreds istället för att lagas, det vill säga för maträtter som inte färdigställs med hjälp av värme. Den ändrade formuleringen ger inte utrymme för mer halvfabrikat i matutbudet utan grundtanken är fortfarande att mat lagas eller tillreds från grunden på serveringsstället om det ska betraktas vara en restaurang."*

**Skellefteå kommun:**

*"Stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten får endast medges verksamheter som har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahåller lagad eller på annat sätt tillredd mat. Med detta menas att råvaror på något sätt ska ha förädlats i serveringsställets kök."*

**Ödeshög kommun:**

*"Tillståndsbavare som har stadigvarande tillstånd för servering av alkoholdrycker till allmänheten får erbjuda sina kunder prefabricerade maträtter, men enbart som komplement till en meny innehållandes varierade maträtter som lagats eller på annat sätt tillretts i det egna köket"*

**Enköping kommun:**

*"Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard som ska vara avgörande"*

**Åre kommun:**

*"Sökande ska i ansökan presentera en meny, det behöver inte vara en fast meny men ett menyförlag. Serveringstillstånd medges inte om endast enklare anrättningar erbjuds som till exempel korv med bröd, smörgåsar, sallader mm"*

**Berg och Härjedalen kommun:**

*"Köket har kapacitet för tillagning av lagad eller på annat sätt tillredd mat. Menyförlag med ett antal förrätter, huvudrätter och efterrätter ska redovisas."*

**Östersund kommun:**

*"Köket ska tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat och råvaror ska på något sätt ha förädlats."*

**Tidigare domar**

**Från folkhälsomyndigheten:**

[Rättsfall: Serveringstillstånd enligt alkohollagen — Folkhälsomyndigheten](#)

*"Ett bolags ansökan om serveringstillstånd avslogs av kommunen. Som skäl för beslutet uppgav kommunen att huvuddelen av menyn inte skulle komma att förädlas på plats i köket. Maträtter utöver enklare anrättningar skulle förberedas i ett annat kök för att på plats endast värmas upp."*

I detta fall byggde de sedan ett kök med en sådan standard att de själva skulle kunna laga mat på plats vilket innebar att de uppfyllde matkravet. Framkommer inte om de fortsatte att värma upp mat som de hade förberett i det egna köket.

**Kammarrätten i Jönköping, 25 mars 2015, mål nr 1729-14**

*"Kommunen konstaterade att utbudet på mat inte kunde anses vara tillräckligt varierat. Vid det ena tillfället kunde enbart taco-köttfärs uppvärmd i mikrovågsugn erbjudas och vid det andra tillfället fanns enbart en maträtt att beställa. Kammarrätten ansåg dock vid en sammantagen bedömning att bristerna var så pass lindriga att påföljden borde stanna vid erinran."*

*"Ett serveringsställe som bara erbjuder servering av enklare beredd mat är inte tillräckligt. Smörgåsar, sallader eller annan enklare mat som serveras i gatukök och caféer är inte tillredd mat i alkohollagens mening. Att endast värma upp mat är inte heller tillräckligt, till exempel att köpa färdiglagade pajer som värms upp på plats."*

**Handläggarkommentar:**

Av att avläsa är det svårt att bedöma matkravet vid serveringstillstånd. Förutom att det ska vara en samlad bedömning av helheten av matkravet (utbud, variation,

sittplatser, köket osv) så finns det gråzoner. T.ex korv med bröd/hamburgare är inte tillredd och lagad mat enligt alkohollagens definition. Men om verksamheten skulle stoppa egen korv och baka eget bröd kan detta definieras som tillredd och lagad mat.

Det återstår dock fortfarande oklarheter om egen tillred och lagad mat som sedan värms upp (i mikro?) accepteras som tillredd mat eller om den endast kan räknas vara ett komplement för att uppnå kravet för varierat utbud.