

Restaurationsplan

for

Slagelse Kommune

- et sundt erhverv med tryghed og gode oplevelser i højsædet**



Information til aktører og borgere om restaurationsbranchen, dens forudsætninger, rammer og vilkår i Slagelse kommune.

Restaurationsplanens indhold

	Side
Målsætning	3
Målgruppen Denne restaurationsplan henvender sig primært til restaurationsbranchens aktører.	3
Formål Bevillingsnævnet vil med denne restaurationsplan give ansøgere et værktøj til hurtigere og lettere at opnå det, som ansøgeren ønsker, uanset om dette er en alkoholbevilling, udvidet åbningstid eller andet.	3
Inden du skriver din ansøgning om alkoholbevilling Om næringsbrev, næringsprøven, CVR-Registret, næringsbasen, momsregistrering og tilladelse fra lokale myndigheder. Også om hvad der kendetegner blandt andet en professionel virksomhed og krav til detaljeret beskrivelse af virksomheden til brug for bevillingsmyndighedens vurdering. Forhåndsgodkendelse af alkoholbevilling.	4
Lovgivningen Området reguleres af restaurationsloven – en lov som indeholder både forpligtelser og rettigheder. I Danmark er der principielt fri næringsret, men restaurationsloven sætter nogle begrænsninger i denne, idet restaurationsloven stiller krav og betingelser til virksomheder i branchen.	9
Bevillingsmyndigheden Bevillingsnævnet er nedsat af Byrådet, men er ikke omfattet af den kommunale enhedsforvaltning, idet nævnet er nedsat i henhold til restaurationsloven.	9
Beskrivelse af den forvaltningsretlige procedure Udgangspunktet for Bevillingsnævnets afgørelser er, at disse er forvaltningsafgørelser.	10
I Bevillingsnævnet Udgangspunktet for Bevillingsnævnet er, at alle der serverer alkohol er en serveringsvirksomhed, uanset formålet i øvrigt. Om retningslinjer ved tildeling af bevilling, også til særlige virksomheder/områder og oplysninger om kommunens vilkår/betingelser.	10
Sanktioner Overtrædelse af en række af restaurationslovens bestemmelser kan sanktioneres/ straffes med pålæg eller bøde, ligesom tilsidesættelse af betingelser eller begrænsninger, som er fastsat af Bevillingsnævnet, kan straffes og bevillingen kan blive tilbagekaldt.	16
Revision/udvikling og vedligeholdelse af restaurationsplan	17
I krafttræden	17

Målsætning

Det er Bevillingsnævnets målsætning at opnå et højt og ensartet kvalitetsniveau i bevillingsbehandlingen - set med aktørernes øjne.

Målgruppen

Denne restaurationsplan henvender sig primært til restaurationsbranchens aktører. Det være sig allerede etablerede eller nye. Planen kan opfattes som en vejledning for restaurationsbranchen i Slagelse Kommune, uanset om det drejer sig om en professionel deltagelse – det primære erhverv, eller det kun er for interessenter med perifer tilknytning, såsom klubber, foreninger etc.

Restaurationsplanen er ligeledes bevillingsmyndighedens håndbog i dens virke og grundlag for de beslutninger, som denne træffer.

Sidst men ikke mindst tjener den som oplysning for borgerne.

Formål

Byrådet i Slagelse Kommune har udstukket de politiske retningslinjer.

Der er blandt andet formuleret følgende politikker for Slagelse Kommune:

- I Slagelse Kommune tror vi på, at vækst og udvikling inden for bosætning, erhverv og turisme er et af de bedste midler til at løfte det samlede serviceniveau og dermed skabe bedre livskvalitet for alle borgere i vores kommune.
- Slagelse Kommune har valgt at satse stort på sundhed for borgerne i de kommende år og vil derfor udarbejde en sundhedspolitik.
- Den sammenhængende børne- og ungepolitik er paraplyen hen over alle indsatser rettet mod kommunens børn og unge mellem 0-18 år.

Bevillingsnævnet vil med denne restaurationsplan give ansøgere et værktøj til hurtigere og lettere at opnå det, som ansøgeren ønsker, uanset om dette er en alkoholbevilling, udvidet åbningstid eller andet. Udgangspunktet for nævnet er, at alle som serverer/sælger alkohol driver en serveringsvirksomhed og skal leve op til nævnets forventninger.

Det er Bevillingsnævnets målsætning, at nævnets behandling af ansøgninger sker på et kvalitativt højt niveau såfremt ansøgere bliver inspireret af og følger restaurationsplanen.

Bevillingsnævnet ønsker også med denne plan at tilskynde til, at ansøgninger indgives i god tid, således at den enkelte virksomhed f.eks. undgår at skulle agere på en midlertidig bevilling. En tilladelse er en af de mange forudsætninger for virksomheden – på lige fod med kapital, lokaler og personale. I overvejelser omkring opstart eller køb af en virksomhed med alkoholudskænkning kan også indgå den mulighed, at der hos Bevillingsnævnet indhentes en forhåndstilkendegivelse.

Restaurationsplanen er ikke en facitliste, hvor ansøgere kan slå op og se, hvad der skal til for at få godkendt en ansøgning. Det er vigtigt at forstå, at afgørelse på en ansøgning altid vil bero på nævnets konkrete skøn. Dette sidste indebærer også, at fornyelser af tilladelser ikke er en formssag, nævnet vil igen skulle foretage en konkret vurdering.

For ansøgeren handler det i høj grad om at fremkomme med dokumentation til brug for nævnets behandling af ansøgningen.

Inden du skriver din ansøgning om alkoholbevilling

For at kunne servere stærke drikke skal man have en alkoholbevilling. Alkoholbevilling udstedes af Bevillingsnævnet. Bevilling gives til et bestemt forretningssted for en bestemt periode på maksimalt 8 år. Det er ikke alle alkoholbevillinger der får en varighed på 8 år. Der kan således være bestemte forretningskoncepter eller konkrete forhold, eksempelvis finansielle, hvor bevillingsmyndigheden vælger at forkorte bevillingsperioden til f.eks. 2 år. Typisk vil en førstegangsbevilling være kortere end 8 år – ofte 1½ år.

Hvad kan du selv gøre for, at det går hurtigt? Har du sat kryds ved alle disse punkter nedenfor, har vi med stor sandsynlighed alle de informationer, vi behøver for at kunne behandle din ansøgning:

Næringsbrev

Inden du begynder at drive en restaurationsvirksomhed, skal du have et næringsbrev som restauratør/hotelvært.

Det er den person, der har det økonomiske ansvar for driften af virksomheden, som skal have næringsbrevet. Hvis du har flere forretningssteder, skal du have næringsbrev til hvert sted.

Hvis et selskab ejer virksomheden, er der særlige regler for hvem og hvor mange, der skal leve op til betingelserne for at have næringsbrev alt efter hvilken virksomhedsform, der er tale om (interessentskab, kommanditselskab, aktieselskab eller anpartsselskab).

Virksomheden skal desuden være optaget i Næringsbasen, som er et offentligt register over fødevarerbutikker og restaurationer, der har ret til at drive virksomhed.

Betingelser for næringsbrev

Du har ret til næringsbrev som restauratør/hotelvært, hvis du:

- Er myndig.
- Er statsborger i et EU-land eller er bosat i Danmark og har opholds- og arbejdstilladelse.
- Har en faglig uddannelse inden for hotel- og restaurationsområdet eller har bestået næringsprøven eller har en restauration, som var i drift inden 1. juli 2005 eller var registreret som bestyrer af en restauration pr. 1. juli 2005.

Du kan blive nægtet næringsbrevet, hvis du:

- Er dømt efter straffelovens § 78, stk. 2: "Den, der er dømt for strafbart forhold, kan dog udelukkes fra at udøve virksomhed, som kræver en særlig offentlig autorisation eller godkendelse, såfremt det udviste forhold begrunder en nærliggende fare for misbrug af stillingen eller hvervet."
- Er i betalingsstandsning eller under konkurs.
- Har betydelig forfalden gæld til det offentlige. Herved forstås beløb i størrelsesordenen 50.000 kr. og derover. Normalt er det dog kun gæld, som er oparbejdet i restaurationsbranchen, der bliver regnet med. Hvis gælden er større end 50.000 kr. kan du dog godt få næringsbrev, hvis du har etableret og overholder en afdragsordning med det offentlige.
- Er frataget retten til at drive restauration.

Ansøgning om næringsbrev som restauratør/hotelvært

Når du skal søge om næringsbrev, skal du bruge en ansøgningsblanket, som findes på politiets hjemmeside. Det koster ikke noget at få et næringsbrev. Der er dog en årlig afgift på 500 kr.

Du kan hente den blanket, du skal bruge til at søge om næringsbrev som restauratør og hotelvært, på politiets hjemmeside:

www.politi.dk/da/servicemenu/Blanketter/

Blanketten indeholder en vejledning til, hvordan du skal udfylde ansøgningen.

Husk - du skal have dit næringsbrev som restauratør og hotelvært, inden du åbner din virksomhed.

Næringsprøven

For at blive optaget i Næringsbasen, og dermed have ret til at drive restaurations- og hotelvirksomhed, skal du have bestået næringsprøven. Har du en godkendt erhvervsuddannelse, er du dog undtaget fra kravet om prøve. Du kan se hvilke uddannelser, der er godkendte her:

www.eogs.dk/graphics/_ny%20eogs/love%20og%20regler/n%E6ringsret/n%E6ringsbasen/uddannelser.pdf.

Hvis du vil drive en restaurant eller hotelvirksomhed m.v., skal du bestå en prøve, der handler om reglerne inden for områderne fødevarerikkerhed, skatter og afgifter, arbejdsmiljø, brandsikkerhed og særlige regler for restaurationer.

Prøven afholdes af prøvesteder, der er godkendt af Erhvervs- og Selskabsstyrelsen. Der findes prøvesteder rundt om i hele landet. Det er typisk erhvervsskoler eller lignende. Selve prøven foregår via et program på en computer, og der gives straks svar, om deltageren har bestået eller ej. Listen over prøvesteder kan ses på

www.virk.dk/virkportal/site/videnogvaerktoej/virktema/unb/unb_gammel/ansoeger/kursusogproever/findproevested.aspx

Næringsprøven kan tages på dansk og engelsk. Det er desuden muligt at få hjælp af en tolk til at oversætte spørgsmålene til tysk eller fransk. Prøven kan ikke tages på andre sprog. Man skal senest 14 dage inden prøven give skriftlig besked til Erhvervs- og Selskabsstyrelsen, hvis man ønsker en tolk. Styrelsen udvælger og betaler den pågældende tolk. Det koster derfor ikke noget at modtage tolkebistand.

På www.eogs.dk/sw38869.asp kan du finde et gratis og frivilligt e-læringsmateriale, der dækker de fem områder, som du vil få spørgsmål i til prøven til næringsbrev for fødevarerbutik, fødevarerengrosvirksomhed og restauration. Det kan være en god idé at gennemgå materialet, inden du går til prøve, så du er forberedt på, hvad du vil blive spurgt om.

Kurset kræver ikke tilmelding og du kan selv bestemme, hvilke områder du vil gennemgå, i hvilken rækkefølge og i dit eget tempo. Du kan tjekke din viden ved at gennemføre små testprøver undervejs. For at blive optaget i Næringsbasen, og dermed have ret til at drive restaurations- og hotelvirksomhed, skal du have bestået næringsprøven.

CVR-Registret

Alle danske virksomheder med erhvervsdrift skal registreres hos Erhvervs- og Selskabsstyrelsen. Det Centrale Virksomhedsregister – forkortet CVR – er et offentligt register, der indeholder oplysninger om danske virksomheder. Registret administreres af Told- og Skattestyrelsen.

I registret er hver enkelt virksomhed registreret under et ottecifret identifikations-nummer, virksomhedens CVR-nummer. CVR-nummeret vil være det nummer, der skal anføres på virksomhedens fakturaer. CVR-nummeret erstatter de tidligere SE-numre. Hvis en virksomhed tidligere har haft flere SE-numre, er det stadig SE-nummeret til brug for momsafregning, der skal anvendes.

Hvis en virksomhed er et aktieselskab, et anpartsselskab eller en erhvervsdrivende fond, skal CVR-nummeret også fremgå af brevpapiret. For personligt ejede virksomheder er der ikke pligt til at bruge CVR-nummeret på brevpapir.

Husk at virksomheden er registreret korrekt i CVR-registret - www.cvr.dk - da næringsbasens oplysninger baseres på disse oplysninger.

Næringsbasen

Salg af fødevarer kræver optagelse i Næringsbasen.

Alle virksomheder, der sælger fødevarer for mere end 50.000 kr. om året, skal som udgangspunkt registreres i Næringsbasen. Fødevarer opfattes i denne sammenhæng som madvarer af enhver art f.eks. øl, vin, sodavand og andre fødevarer. Ordningen omfatter således også restaurationer.

Næringsbasen har som formål:

- ➔ at sikre, at dem der driver restauration, kender de vigtigste regler på området
- ➔ at sikre, at den enkelte virksomheds overtrædelser samles ét sted, uanset hvilken lovgivning virksomheden har overtrådt.

Personer og virksomheder, der har næringsbrev til at drive restaurations- og hotelvirksomhed, vil automatisk blive optaget i Næringsbasen.

Virksomheden vil modtage et brev fra politiet om, at den er optaget.

Det koster 500 kr. om året pr. forretningssted at være optaget i Næringsbasen. Hvis beløbet ikke betales slettes virksomheden i Næringsbasen. Det betyder, at man ikke må fortsætte sin forretning.

Det er muligt at blive undtaget for den årlige betaling med en undtagelseserklæring www.eogs.dk/sw22165.asp (samt betalingsoplysning) fra en advokat eller registreret/statsautoriseret revisor. Erklæringen betyder også, at overtrædelser ikke bliver indberettet til myndighedernes centrale register.

Se mere på www.naeringsbasen.dk/

Momsregistrering

Momsregistrering er betegnelsen for registrering af din virksomhed hos Skat og andre myndigheder, og først når du har sørget for momsregistrering og har fået et CVR-nummer, er du reelt i gang som erhvervsdrivende. Såfremt man som erhvervsdrivende sælger for mere end 50.000 kr. om året, skal man lade sig momsregistrere. Momsregistrering finder sted hos SKAT.

Hvis du har ansatte, skal du registreres for A-skat.

Hvis du sælger momsfri ydelser, skal du sandsynligvis registreres for lønsumsafgift.

Klik ind på www.webreg-portal.dk/home.asp, udfyld en registreringsblanket, og send den med eventuelle bilag til Erhvervs- og Selskabsstyrelsen, Postboks 600, 0900 København C.

Tilladelse fra lokale myndigheder

En hjælp for virksomheden, der ønsker at etablere sig i Slagelse Kommune til at få et overblik over, hvem man skal have kontakt med/tilladelse fra og til hvad, samt telefonnummer/kontaktoplysninger hos relevante parter fås på denne adresse:

www.slagelse.dk/Erhverv+og+Turisme/Ny+virksomhed/Virksomhedsservice.htm

- Ansøgning om alkoholbevilling (hos det lokale politi) eller www.politi.dk/da/servicemenu/Blanketter/
- Godkendelse af bestyrer (hos det lokale politi) eller www.politi.dk/da/servicemenu/Blanketter/
- Autorisation fra fødevareregion Øst

- www.foedevarestyrelsen.dk/OmFoedevarestyrelsen/Organisation/Foedevareregion_Oest/forside.htm
- Tilladelse fra udlejer/andelsboligforening/ejerforening til formål og åbningstid
- Godkendelse af brandmyndighederne
www.slagelse.dk/Kommunen/Administrationen/Beredskabsafdelingen.htm
- Kontakt til Miljø-/Teknikforvaltningen for at sikre, at der ikke er særlige hindringer for den ønskede åbningstid samt undersøge, om kommunen har udarbejdet Miljøregulativ, der stiller særlige krav til restaurationens miljømæssige forhold (støj, lugt mv.)
www.slagelse.dk/Kommunen/Administrationen/Teknik+og+Miljoeforvaltningen.htm#myndighed
- Tjekke lokalplan for at der ikke er hindringer for den ønskede drift
- Byggetilladelse til eventuel ombygning/etablering
- Godkendelse af personale
- Om rygepolitik og euforiserende stoffer.

Hvilken type virksomhed søger du bevilling til?

Bevillingsnævnets afgørelser sker på en konkret vurdering af de forventede eller faktiske forhold. For at kunne foretage denne er der således et behov for en detaljeret beskrivelse af virksomheden.

I ansøgningsskemaet til alkoholbevilling/fornyelse er der krav om at oplyse, hvorledes ansøgeren agter at drive virksomheden (type) samt fakta om størrelse, siddepladser og åbningstider. Bevillingsnævnet ser gerne, at der her afgives meget detaljerede oplysninger – f.eks. en forretningsplan eller en konceptbeskrivelse. Baggrunden er at Bevillingsnævnet ønsker et så detaljeret beslutningsgrundlag for bevillingen som muligt. Da en bevillingstilladelse skal afspejle såvel lovpligtige som kommunale overvejelser bør dette ske på et så konkret og bredt grundlag som muligt.

En forretningsplan er et fremragende instrument, når ansøgeren skal skabe sig et overblik over det verdensbillede, som virksomheden er en del af. Ikke alene får ansøgeren et overblik, i processen tages også stilling til, hvordan virksomheden skal agere og hvilke tiltag, der bliver gjort for at virksomhedens kultur og ansatte hænger rigtigt sammen. For små virksomheder kan dette virke uoverskueligt, men vi opfordrer alligevel til, at man laver sin egen forretningsplan.

Bevillingsnævnet opfordrer til, at følgende indgår i beskrivelsen af virksomheden:

→ Forretningsidé – hvad er strategien og den overordnede målsætning?

Virksomhedens forretningsidé er det fundament, virksomheden skal bygges på. Derfor skal det være klart, hvad målsætningen er med denne og hvorledes dette mål nås. Det er ofte svært at tænke 3-4 år frem i tiden for sin virksomhed, især hvis man ikke er startet endnu, men prøv alligevel.

→ Markedsbeskrivelse - hvem er målgruppen, kundegrundlaget og konkurrenterne?

Før man er i stand til at drive en virksomhed, er det nødvendigt at have en solid viden om markedet. F. eks. hvilke kundegrupper satses der på? Og i hvilket omfang er de til stede? Se også på konkurrenterne – er der flere i området i forvejen?

→ Ledelsesteamet samt de omgivende og indflydelsesrige personer:

Beskriv, hvordan hverdagens ledelse i virksomheden skal fungere. Hvem leder forretningen? Hvordan gøres det? Og hvilke nøglepersoner er der? Er der personer udefra, som har indflydelse/indvirkning?

→ Beskrivelse af koncept, produkt og service:

Varesortiment, musikanvendelse, menukort, siddepladser, ud af huset, leverandører til rengøring og administration, bordservering, udformning/indretninger af lokalet - hvilken primær anvendelse har lokalerne, gæsternes anvendelse af lokalet/indretning - står de op, sidder de ned eller danser de, musikken - høj/lav - fremtrædende plads eller ej, sortimentet - mad der tillaves på stedet/kan der indtages måltider eller snack/hurtigt eller langsomt, lukketider for køkkenet set i forhold til virksomhedens lukketid.

→ Finansielle områder, budgetter, indtjeningspotentiale, likviditet og prispolitik:

Budgetter er at sætte økonomi på de planer, der er beskrevet i de foregående afsnit. Jo mere konkret disse planer er, jo nemmere er det at lave budgetter.

Husk forhold som kendetegner en professionel virksomhed

Forhold som Bevillingsnævnet opfatter som kendetegnende for en sund virksomhed er blandt andet beskrivelser af eller decideret kopi af:

- Beskrivelse af overenskomstforhold og personalepolitik
- Arbejdspladsvurdering i tilfælde af ansatte
- Tilmelding til Koda/Gramex i tilfælde af, at der er musik og/eller TV og lign.
- Adfærdskrav til gæster/ansatte
- Rusmiddelpolitik.

Forhåndsgodkendelse af alkoholbevilling

Bevillingsnævnet kan meddele forhåndstilsagn om, at der kan gives alkoholbevilling til en kommende serveringsvirksomhed på en nærmere bestemt adresse.

For at undgå at kommende ansøgere om alkoholbevilling forgæves foretager investering i køb af eller ombygning af lokaler med henblik på restaurationsdrift, kan der indgives ansøgning om forhåndstilsagn om alkoholbevilling til en kommende restaurant på en af ansøgeren anført adresse.

Ejeren af ejendommen, hvortil forhåndstilsagn om alkoholbevilling søges, skal have godkendt ansøgningen.

Ansøgningen skal indeholde så mange af de oplysninger, der angives ved ansøgning om alkoholbevilling og som minimum indeholde oplysning om indretning, driftsform, åbningstid og virksomhedens forventede økonomi.

Et meddelt forhåndstilsagn er begrænset til ca. 6 måneder, forstået således, at det bortfalder, hvis der ikke inden udløbet af 6 måneder er indgivet en egentlig ansøgning om alkoholbevilling til stedet.

Bevillingsnævnets eventuelle afslag på ansøgning om forhåndstilsagn kan ikke påklages.

Lovgivningen

Området reguleres af restaurationsloven – en lov som indeholder både forpligtelser og rettigheder. I Danmark er der principielt fri næringsret, men restaurationsloven sætter nogle begrænsninger i denne, idet restaurationsloven stiller krav og betingelser til virksomheder i branchen. Loven er opdelt i kapitler, her gengivet i overskrifter:

- Lovens område – hvor den gælder og definitioner.
- Almindelige bestemmelser – om næringsbrev, næringsområdet, registre og bestyrere.
- Alkoholbevilling – om bevillingsmyndigheden, krav for at opnå bevilling og bortfald/fratagelse af alkoholbevilling.
- Enkeltstående arrangementer – om politiets muligheder for at give tilladelser.
- Øvrige bestemmelser – blandt andet om lokaler, lukketid, forbud, begrænsninger, betingelser og klagemulighed.
- Straffebestemmelser – om sanktioner og at politiet, uden kendelse, har adgang til lokaler omfattet af restaurationsloven.

Nogle af de essentielle emner i loven er:

Servering – det er selve det, at der finder servering sted, som adskiller virksomhed underlagt restaurationsloven fra andre virksomheder, som handler med drikkevarer. Det fremgår ligeledes af loven, at serveringen finder sted i virksomheden.

Stærke drikke – vin og frugtvin med en procent > 2,5 % (øl dog > 2,8 %).

Alkoholbevilling – forudsætningen for at servere stærke drikke. Bevillingen gives af Bevillingsnævnet efter ansøgning (på særlige områder er det Landsbevillingsnævnet).

Samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige og ordensmæssige forhold – de forudsætninger som Bevillingsnævnet anvender i deres skøn, ved behandling af ansøgningen.

Hele loven kan ses her – www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=27095

Bevillingsmyndigheden

Bevillingsnævnet er nedsat af Byrådet, men er ikke omfattet af den kommunale enhedsforvaltning, idet nævnet er nedsat i henhold til restaurationsloven.

Nævnet i Slagelse Kommune består af 7 medlemmer:

5 medlemmer er udpeget af Byrådet og heraf de 2 som branchekyndige
1 medlem er udpeget af Slagelse Bevillingsforening
Politidirektøren er født medlem af nævnet.

Slagelse Kommune virker som sekretariat for nævnet.

Bevillingsnævnets medlemmer har tavshedspligt om ansøgernes personlige og forretningsmæssige forhold.

Nævnet afholder møde en gang om måneden eller når formanden i øvrigt finder det nødvendigt.

Bevillingsnævnet har udarbejdet en forretningsorden som kan ses på Slagelse Kommunes hjemmeside.

Nævnets møder er lukkede, og der føres protokol (referat) over de beslutninger, som nævnet træffer. En liste over behandlede sager og nævnets afgørelse kan ses på Slagelse Kommunes hjemmeside.

For nævnets medlemmer gælder de almindelige forvaltningsmæssige regler for inhabilitet. Generelt betyder det, at et medlem er inhabilt, hvis vedkommende har en særlig interesse for en sags udfald.

Administrative procedurer

Udgangspunktet for Bevillingsnævnets afgørelser er, at disse er forvaltningsafgørelser. Det betyder, at de forvaltningsretlige regler skal overholdes. Dette indebærer, at reglerne for partshøring og begrundelse skal følges, ligesom der skal gives klagevejledning.

Bevillingsnævn er nedsat i henhold til restaurationsloven. Dette medfører, at nævnet ikke uden ansøgerens tilsagn kan indhente oplysninger, f.eks. fra skattevæsenet, jf. forvaltningslovens §§ 28–32.

Reglerne om aktindsigt gælder også for Bevillingsnævnet.

En bevilling kan jf. restaurationsloven gives for 8 år. Det indebærer, at hvis Bevillingsnævnet giver en bevilling for en kortere periode, skal reglerne om partshøring, begrundelse og klagevejledning iagttages. I praksis vil partshøring finde sted, såfremt indstillingen fra politiet/forvaltningen ikke er 8 år, inden nævnet behandler en ansøgning. Ansøgeren har således mulighed for at forholde sig til de forhold, som lægges til grund for en evt. begrænset tildeling/afslag inden nævnet træffer sin afgørelse.

Bevillingsnævnets afgørelser sker på en konkret vurdering af de faktiske forhold. Der foretages således et forvaltningsretligt skøn.

I særlige tilfælde kan der søges om personlig foretræde for Bevillingsnævnet.

Bevillingsnævnets afgørelser kan ankes til kommunalbestyrelsen.

Sådan arbejder Bevillingsnævnet

For at kunne servere stærke drikke skal man have en alkoholbevilling og denne gives af Bevillingsnævnet. Vær opmærksom på dette før du underskriver forpligtende leje- og forpagtningskontrakter.

Du skal være opmærksom på, hvornår Bevillingsnævnet i Slagelse Kommune holder møder. Der skal påregnes en sagsbehandlingstid på 1 – 2 mdr. før sagen kan forelægges Bevillingsnævnet afhængig af, hvor omhyggeligt ansøgningen er udformet.

Bevilling gives til et bestemt forretningssted for en periode på maksimalt 8 år. Det er ikke alle alkoholbevillinger, der får en varighed på 8 år. Der kan f.eks. være bestemte forretningskoncepter eller konkrete forhold, eksempelvis finansielle, hvor bevillingsmyndigheden vælger at forkorte bevillingsperioden til f.eks. 2 år. Årsagen vil fremgå af de vilkår, som nævnet knytter til din bevilling.

Politiet kan give en midlertidig bevilling, indtil Bevillingsnævnets afgørelse foreligger. Det forudsættes, at den midlertidige bevilling kun gives, hvis det skønnes åbenbart, at Bevillingsnævnet senere vil give en alkoholbevilling. Bevillingsnævnet anbefaler, at ansøgning om alkoholbevilling indgives så betids, at Bevillingsnævnet kan behandle ansøgningen, så en midlertidig bevilling er unødvendig.

Bemærk, at Bevillingsnævnet ikke giver lejlighedstilladelser – tilladelser til enkeltstående arrangementer. Disse gives af politiet.

Udgangspunktet for Bevillingsnævnet er, at alle der serverer alkohol, er en serveringsvirksomhed uanset baggrund og formål i øvrigt. Det Bevillingsnævnet gør er, at overveje og vurdere om samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige, ordensmæssige, økonomiske, kompetencemæssige og dermed sammenhængende hensyn opfyldes. Kort fortalt drejer det sig om:

- ✓ Virksomheden vil blive drevet på forsvarlig måde
- ✓ De forretningsmæssige kvalifikationer
- ✓ De økonomiske forhold og finansieringsplan, driftsbudget samt likviditetsbudget
- ✓ Størrelse, indretning og karakter i øvrigt af restaurationsvirksomheden
- ✓ Virksomhedens beliggenhed
- ✓ Koncentration af virksomheder med alkoholbevilling.

Det forretningsmæssige

Bevillingsnævnet kræver dokumentation for forretningsmæssige kvalifikationer, for eksempel i form af dokumentation for uddannelse eller tidligere ansættelser.

Bevillingsnævnet vil normalt kræve, at finansieringen af købet eller forpagtningen af en restaurationsvirksomhed skal levne tilstrækkelige midler til driften af restauranten.

Lånte midler til køb eller forpagtning af en restaurationsvirksomhed skal normalt dokumenteres gennem et lånedokument og udskrift af bankkonti, hvoraf det fremgår, at midlerne er indsat af långiveren.

Det forelagte driftsbudget skal normalt rumme plads til aflønning af det nødvendige personale.

Bevillingsnævnet vil som udgangspunkt afslå ansøgning om alkoholbevilling, hvis ansøgeren har betydelig forfalden gæld til det offentlige uden at denne er under afvikling på fornuftig vis.

Lokaliseringen

Bestemmelsen i restaurationsloven om, at der ved placering af en ny alkoholbevilling skal tages hensyn til, om der derved bliver en for stærk lokal koncentration, indebærer, at hvis Bevillingsnævnet finder, at koncentrationen bliver for tæt, vil yderligere alkoholbevillinger blive nægtet under henvisning til restaurationslovens § 12, stk. 1, nr. 6.

City-områder – centerområder:

Hovedhensynet er en forsigtig bevillingspraksis, som dog tillader en rimelig fornyelse og etablering af virksomheder, som har særlig tilknytning til en indre bys funktion som center for handel, service og udbud inden for det kulturelle område.

Boligområder:

I rene beboelseskvarterer vil der normalt ikke meddeles (nye) bevillinger til restaurationsvirksomheder.

Erhvervsområder:

Der meddeles som hovedregel ikke bevillinger til egentlige restaurationsvirksomheder, idet fornøden udskænkning kan ske ved etablering af marketenderier.

Blandet bolig, erhverv og landområde:

Som hovedregel meddeles begrænset bevilling, med mindre konkrete forhold taler hhv. for eller imod.

For områder, som ikke er nævnt foran, vil der, når særlige forhold taler herfor, kunne etableres restaurationsvirksomheder.

Kommuneplaner og anden planlægning vil ligeledes kunne give retningslinjer for lokalisering.

Retningslinjer ved tildeling af bevilling til særlige virksomheder/områder

Erkendelsen af, at alle der serverer alkohol, i Bevillingsnævnets øjne er en serveringsvirksomhed uanset formålet i øvrigt, betyder en ligestilling i nævnets sagsbehandling. Følgende ansøgere vil således også være underlagt nævnets anbefalinger og vurderinger:

- Klubber/foreninger/sportshaller/idrætsanlæg
- Kulturhuse
- Studenterhuse/barer
- Virksomheder udenfor byområdet
- Beboelsesejendomme
- Butikcentre
- Hoteller, kursuscentre o. lign.

Hvis der således søges om alkoholbevilling til f.eks. uddannelsessted, musikhus, idrætsanlæg eller sportsklub, er der således i bevillingsmæssig sammenhæng tale om erhvervsvirksomheder på lige fod med kommunens øvrige bevillingshavere.

Alkoholbevilling til foreninger, sportsklubber og sportshaller vil normalt blive begrænset til servering af øl i skatteklasse I og bordvine samt begrænset til servering for den personkreds, der enten som medlemmer eller gæster ved særlige arrangementer i tilknytning til klubaktiviteter benytter de pågældende faciliteter. Dog ikke dersom lokalerne har karakter af selskabslokaler.

Vilkår

Bevillingsnævnet kan opstille særlige vilkår for en given tilladelse.

Bevillingsmyndigheden vil således i tilfælde, hvor den finder det hensigtsmæssigt, stille begrænsninger og betingelser. Begrænsningerne og betingelserne vil baseres på et konkret skøn og skal motiveres i de samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige, ordensmæssige, økonomiske, og dermed sammenhængende hensyn, netop forhold som loven skal varetage. Derudover skal der være sammenhæng (proportionalitet) imellem vilkåret og det formål, vi i Bevillingsnævnet ønsker at opnå.

Vilkår vedrørende økonomi og regnskab kan/vil være:

- at der foreligger en revideret årsrapport fra seneste regnskabsår uden væsentlige forbehold med revisorpåtegning, hvor revisor via stikprøvekontroller finder det sandsynliggjort, at forretningsgangene og bogføringen er betryggende og retvisende, herunder indtægtsregistrering, lønregnskab, opgørelser af debitorer og kreditorer samt værdiansættelse af varelager og andre aktiver
- at der foreligger et review fra en registreret/statsautoriseret revisor.

Vilkår om krav til virksomhedens beslutningstagere kan/vil være:

- at personkredsen tilknyttet virksomheden har en bestemt sammensætning
- at bestemte direktions-/bestyrelsesmedlemmer skal forblive i et selskabs ledelse
- at selskabskapitalen skal forblive på bestemte hænder
- at ændringer i ejerforhold vedrørende anparter meddeles
- at den anmeldte bestyrer ikke udskiftes
- at ansat personale skal godkendes
- at ændringer i sammensætning af direktion, bestyrelse eller kapitalbesiddelse godkendes af bevillingsmyndigheden
- at et interessentskab ikke må ophæves i bevillingsperioden
- at der er indehavere/bestyrere til stede i hele åbningstiden.

Vilkår til lokaleindretningen/åbningstider kan/vil være, at der skal være:

- et minimum antal af siddepladser
- særlig overvågning af restaurationens gæster

- adgang til koldt vand på toiletterne
- særskilte gæstetoiletter med direkte adgang fra gæstearealet
- indgangsporte til brug for køformationer
- aircondition/udsugning
- krav om indretning af personalet toilet
- etablering af særlige bygningsindretninger til overholdelse af støjværdier fra køleanlæg, ventilationssystemer og musik m.m.
- alarmer
- lukket i den almindelige lovhjemlede åbningstid
- krav om minimums åbningstider.

Vilkår om hvad og hvornår der må eller skal serveres kan/vil være:

- servering af en bestemt type drikkevarer, f.eks. øl (af skattekasse I) og bordvin
- samtidig mulighed for servering af madvarer
- spiserestaurations med servering ved bordene
- serveringen af stærke drikke kun sker efter et bestemt tidspunkt
- at give adgang til servering for den personkreds, der benytter et klubhus, idrætshal, kulturelle institutioner eller forsamlingshus
- at der kun må serveres øl/vin efter kl. 18 på de dage, hvor en sportsklub er åben for brugerne
- serveres på bestemte dage, hvor der er foredrag eller lignende.

Vilkår vedrørende virksomhedens gæster kan/vil stilles krav om:

- antallet af gæster, der må være i virksomheden på bestemte tidspunkter
- at unge under 16 år, ikke må opholde sig i lokalerne i den udvidede åbningstid
- forbud mod afholdelse af selskaber for unge under 18 år i selskabslokaler
- forbud mod adgang for unge under 18 år efter f.eks. kl. 24.00
- foreningen er aktiv inden for sit område herunder, at foreningen jævnligt deltager i turneringer indenfor den pågældende idrætsgren
- tydelig identifikation af alder, over/under 18 år – f.eks. ved krav om armbånd.

Vilkår om automater eller anden underholdning vil/kan være:

- der må ikke være spilleautomater på virksomheden
- der må ikke afholdes koncerter, striptease eller lignende
- skal være musik med mulighed for dans
- der skal være optræden og underholdning i virksomheden.

Øvrige forhold

Bestyrer

Det er Bevillingsnævnet som godkender bestyrer(e) jf. restaurationsloven. Det er hensynene til de ordensmæssige, samfundsmæssige og ædruelighedsmæssige forhold, som lægges til grund for nævnets godkendelse af bestyrer.

En bestyrer skal, for at kunne blive godkendt, opfylde samme krav som stilles til en personlig indehaver af en alkoholbevilling, dog er der ingen økonomiske krav til bestyreren.

Henvisning: Restaurationslovens § 15.

Dørmænd

Bevillingsnævnet kan stille krav om dørmænd. Dette vil nævnet typisk overveje i forbindelse med bevilling til steder med mange/unge mennesker (diskoteker).

Dørmænd i virksomheder med alkoholbevilling skal være autoriserede. Autorisation indebærer, at der stilles krav om den fornødne uddannelse og kvalifikationer.

Henvisning: Restaurationslovens § 15 a.

Andet personale

Bevillingsnævnet kan stille som betingelse, at andet personale også skal godkendes, typisk kan der være tale om barpersonale. Det vil være politiet, som i givet fald skal godkende personalet.

Vær opmærksom på, at loven generelt forbyder, at unge under 18 år er beskæftiget, hvor der serveres stærke drikke – det gælder serveringslokalet inkl. evt. udendørsservering, garderober eller toiletter (men f.eks. ikke køkken).

Åbningstid

Restaurationsloven foreskriver ikke åbningstider, men fastlægger generelt at virksomheder med alkoholbevilling og offentlig adgang, skal holde lukket i tiden fra kl. 24.00 til kl. 05.00. Slagelse Byråd har dog vedtaget, at den almindelige lukketid er i tiden fra kl. 02.00 – 05.00.

Det er her vigtigt at understrege, at Bevillingsnævnet i sin tildeling, kan bestemme at lukketiden er før kl. 02.00.

Bevillingsnævnet kan, med samtykke fra politiet, give mulighed for at holde åbent hele døgnet – en såkaldt nattilladelse. Det er nævnets politik, at virksomheder i nærheden af hinanden så vidt muligt skal have samme tilladte åbningstid.

Nattilladelse vil som udgangspunkt kun blive tildelt på torsdage, fredage og lørdage. Desuden indebærer en nattilladelse, at der må holdes åbent nat før en helligdag samt nat efter den 23/12 og 30/12. I forbindelse med nattilladelse, vil der ud fra en konkret vurdering, stilles krav om at virksomheden holdes lukket f.eks. i tidsrummet kl. 05.00 – 08.00, for rengøring etc. Såfremt en nattilladelse ikke anvendes, skal dette meddeles Bevillingsnævnet.

Ved særlige lejligheder, byfester og andre lokale arrangementer kan politiet tillade længere åbningstid, end den af Bevillingsnævnet givne.

I forbindelse med Bevillingsnævnets afgørelse om udvidet åbningstid, kan nævnet i tilladelsen, ud fra en konkret vurdering, opstille vilkår for tilladelsen. Det kan f.eks. være:

- o at den givne tilladelse gives for en periode
- o at den udvidede åbningstid alene gælder fredag og lørdag
- o at der foretages adgangskontrol
- o at unge under 18 år ikke må opholde sig i virksomheden.

Bevillingsnævnet vil kunne fratage en virksomhed en givet tilladelse til udvidet åbningstid, såfremt givne vilkår ikke overholdes. Bemærk, at politiet altid kan tilbagekalde en nattilladelse i op til 30 dage, såfremt de vurderer, at det er til væsentlig ulempe/uorden. Herefter skal tilbagekaldelsen behandles i Bevillingsnævnet.

Udskænkning til unge

Det er generelt ikke tilladt at servere stærke drikke for personer under 18 år, og bevillingshaveren har pligt til, på et synligt sted, at annoncere dette forhold.

I selskabslokaler, som har karakter af diskoteksdrift, må der ligeledes ikke serveres alkohol for personer under 18 år.

Bevillingsnævnet kan som et særligt vilkår, efter en konkret vurdering, f.eks. kræve:

- o at unge under 18 år ikke opholder sig som gæster i den udvidede åbningstid
- o at unge under 18 år ikke opholder sig som gæster på specifikke tidspunkter
- o at der ikke foretages aggressiv markedsføring i form af "happy hour"-tilbud
- o at der sker en tydeliggørelse af alder, over/under 18 år – f.eks. ved armbånd.

Husk, at det er bevillingshaverens ansvar, at der føres den nødvendige adgangskontrol.

Støj

Alle virksomheder er omfattet af Miljøstyrelsens vejledninger. I disse vejledninger er angivet nogle støjgrænser, som ikke må overskrides. Støjgrænserne er differentieret over dagen og er således lavere om natten end om dagen.

Bevillingsnævnet vil, ved ansøgning om alkoholbevilling, vurdere de støjmæssige forhold. Nævnet vil kunne stille som vilkår for bevillingen, at virksomheden dokumenterer overholdelse af gældende regler.

Ved nyetablering af virksomhed med alkoholbevilling vil Bevillingsnævnet vurdere det realistiske i at placere virksomheden det ønskede sted set i relation til overholdelse af støjvejledningerne.

Generelt kan manglende overholdelse af vilkår i alkoholbevillingen medføre at denne tilbagekaldes. Ved støjklager kan der ske en politianmeldelse, samt mulighed for at påbegynde en sag jf. miljølovgivningen.

Om støjvejledninger:

www.mst.dk/Stoej/Vejledninger+og+love+og+bekendtgoerelser/

Spilleautomater

Det kræver alkoholbevilling for opstilling af gevinstgivende spilleautomater i restaurationer, men ikke i egentlige spillehaller og tilladelser til opstilling gives af Spillemyndigheden.

Se her: www.skat.dk/SKAT.aspx?old=100239

Spillemyndigheden kan give tilladelse til opstilling af op til 3 gevinstgivende spilleautomater. Ved ansøgning om opstilling af mere end 3 automater, vil spillemyndigheden høre kommunalbestyrelsen og politiet forinden tilladelse gives.

Området hører under Økonomiudvalgets forvaltning og det er udvalgets politik, at det findes uhensigtsmæssigt, såfremt spilleautomater opstilles i nærheden af skolerne.

Underholdning

Optræden for offentligheden kræver politiets tilladelse og de kan fastsætte vilkår for denne optræden.

Politiet kan modsat også forbyde offentlig dans, musik, spil og tilsvarende.

Udendørsservering

Tilladelse til udendørs servering varetages generelt af kommunens tekniske afdeling og administreres i henhold til de af politikerne fastlagte retningslinjer. Tilladelse til alkoholbevilling ved udendørs servering gives af Bevillingsnævnet.

Tilladelse til udendørsservering vil kræve at en række forhold er opfyldt. Således skal vejmyndigheden, eller den der i øvrigt ejer området give sit samtykke hertil. Samtidig skal der foreligge en godkendelse fra hhv. Fødevarer- og Miljømyndigheden.

En tilladelse til udendørs servering kan, som en bevillingsansøgning, gives på vilkår. Disse kan være:

- at benyttelse af området kun finder sted inden for et nærmere angivet tidsrum
- at stedet skal afgrænses
- at anvendelse ikke er til væsentlig ulempe for omboende/forbipasserende
- at de udendørs arealer til stadighed holdes rene.

Udvidet åbningstid til virksomheder uden alkoholbevilling

Bevillingsnævnet kan give tilladelse til udvidet åbningstid for restaurations- virksomheder uden alkoholbevilling.

Som forudsætning for tilladelsen vil nævnet forudsætte at driften af virksomheden i den udvidede åbningstid ikke giver anledning til lovovertrædelse, ordens- eller ædruelighedsmæssige problemer.

Ændringer i ledelse, udvidelse af virksomhed/ændring i koncept

Når der kommer ændringer i ledelsen herunder bestyrelsen, udvidelse af virksomhed evt. i form af udeservering samt ændringer i det oprindelige koncept skal Bevillingsnævnet have meddelelse om det. Baggrunden herfor er, at bevillings- myndigheden skal vurdere om ændringerne er af så væsentlig karakter, at der er tale om en ny ansøgning om bevilling. Naturlig udvikling af virksomhedens koncept vil ikke kræve en fornyelse af bevillingen. Det er i kommunens interesse, at alle virksomheder fornyer og tilpasser deres udbud for at sikre de bedste oplevelser til gæsterne. Væsentlige ændringer som f.eks. nedlæggelse af køkkenet, etablering af danseområde m.v. kan medføre krav om ny ansøgning om bevilling.

Fornyelser af alkoholbevillinger

Bevillingsnævnet vil ved fornyelse foretage tilnærmelsesvis den samme vurdering som ved førstegangstilladelse. Der vil blive taget udgangspunkt i den tidligere givne tilladelse, og hvis denne indeholder forbehold/begrænsninger, vil nævnet søge at afklare hvorvidt grundlaget for disse er bedret.

Et kriterium ved behandlingen vil være, om virksomheden drives forsvarligt. Det er således igen kriterierne fra restaurationsloven om samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige og ordensmæssige forhold som vurderes.

Ved fornyelse af bevilling har Bevillingsnævnet mulighed for at orientere sig om virksomhedens regnskaber og kan i den forbindelse stille førnævnte krav om revideret årsrapport eller review uden væsentlige forbehold fra revisor. Nævnet har således et bedre grundlag for at vurdere om virksomheden drives økonomisk forsvarligt.

Ved fornyelse af alkoholbevillingen skal du bruge ansøgning om fornyelse af alkoholbevilling, som findes på www.politi.dk/da/servicemenu/Blanketter/

Sanktioner

Overtrædelse af en række af restaurationslovens bestemmelser kan sanktioneres/ straffes med pålæg eller bøde, ligesom tilsidesættelse af betingelser eller begrænsninger, som er fastsat af Bevillingsnævnet, kan straffes. Under skærpene omstændigheder eller i gentagelsestilfælde kan straffen stige til frihedsstraf.

Hvis der er særlig grund til at antage at bevillingshaveren ikke vil drive virksomheden på forsvarlig vis, kan Bevillingsnævnet tilbagekalde alkoholbevillingen. Det skal her bemærkes, at det er en betingelse for tilbagekaldelse, at virksomheden ikke drives på forsvarlig vis. Det indebærer f.eks., at en restauration i en periode skal være drevet på uforsvarlig måde.

Konkrete sanktioner kan være:

Bortfald af alkoholbevillinger

En bevilling bortfalder, når et vilkår som er stillet ikke længere er opfyldt – f.eks. hvis gyldighedstiden udløber, uden at fornyelse finder sted. Dette er beskrevet i restaurationslovens § 18.

Revision/udvikling/vedligeholdelse af restaurationsplan

Det er Bevillingsnævnets pligt til stadighed at opdatere/revidere denne restaurationsplan og minimum hvert fjerde år.

I krafttræden

Restaurationsplanen træder i kraft ved Byrådets godkendelse af planen.

Vedtaget i Slagelse Byråds møde den 28. januar 2008.

Lis Tribler
Borgmester

Egon Bo
Kommunaldirektør