

**Restaurationsplan
for
kommunerne i Syd- og Sønderjyllands Politikreds**

Esbjerg, Fanø, Varde, Vejen,
Tønder, Sønderborg, Aabenraa og Haderslev

 POLITI	 TØNDER KOMMUNE	 Esbjerg Kommune
 Fanø Kommune	 <i>Varde Kommune</i>	 Vejen KOMMUNE
 Sønderborg	Aabenraa Kommune 	 Haderslev



1. FORORD	3
1.1. Tendenser i tiden	3
1.2. Indledning	3
2. Hvordan behandles en ansøgning om alkoholbevilling m.v.?	5
2.1. Hvem skal ansøgningen sendes til?.....	5
2.2. Hvilke oplysninger skal vedlægges ansøgningen?.....	5
2.3. Hvordan får jeg et næringsbrev?	6
2.4. Proceduren – og hvad lægger bevillingsmyndigheden vægt på i forbindelse med behandlingen af ansøgningen?.....	6
2.5. Hvilke vilkår kan bevillingsmyndighederne stille i forbindelse med en alkoholbevilling?.....	8
2.6. Hvordan inddrages ansøgeren i forbindelse med bevillingsmyndighedens behandling af ansøgningen?.....	9
2.7. Hvordan træffes den endelige afgørelse?	10
2.8. Kan jeg klage over afgørelsen?	10
3. Hvordan får jeg tilladelse til udvidet åbningstid (”nattilladelse”)?.....	10
4. Hvad sker der hvis vilkårene for en alkoholbevilling overtrædes?.....	11
5. Kan jeg få en midlertidig tilladelse eller forhåndsgodkendelse indtil den endelige alkoholbevilling foreligger?	11
5.1. Midlertidig tilladelse	11
5.2. Forhåndsgodkendelse	12
6. Skal en bestyrer af restaurationen godkendes?	12
7. Må unge under 18 år være ansat i restaurationen?.....	13
8. Hvordan får man tilladelse til udendørs servering?	13
9. Kan jeg få tilladelse til at servere alkohol fra en butik?.....	13
10. Kan jeg få en lejlighedsstilladelse til at servere alkohol?	13
10.1. Lejlighedsarrangementer for og med unge.....	15



1. Forord

Side 3

Restaurationsplanen angiver fælles rammer for et trygt og ansvarligt restaurations- og festmiljø i Syd- og Sønderjyllands Politikreds, hvor der samtidig er rum for konkurrencedygtige restaurationsvirksomheder og festarrangementer, der passer til borgernes efterspørgsel.

Restaurationsplanen er udarbejdet i et samarbejde mellem Danmarks Restauranter og Caf er, de syd- og sønderjyske kommuner, HORESTA, og Syd- og Sønderjyllands Politi og er tilgængelig på de pågældende organisationers og myndigheders hjemmesider. Det er afgørende, at så mange som muligt med forbindelse til restaurations- og festmiljøet får kendskab til restaurationsplanen.

Restaurationsplanen er tænkt som en praktisk anvendelig plan, hvor aktørerne på området kan hente relevante informationer om bl.a. ansøgning om alkoholbevilling, og om de vilkår der kan følge med bevillingen, bestyrergodkendelse, tilladelse til udendørs servering mv.

Restaurationsplanen bygger på restaurationslovens bestemmelser, administrativ praksis, erfaring og viden på området.

1.1. Tendenser i tiden

Netop i disse år er der særligt fokus på danskernes alkoholforbrug.

Baggrunden er bl.a., at resultatet af en række undersøgelser viser, at danskerne har en såkaldt ”våd alkoholkultur”, hvormed menes, at danskerne drikker alkohol meget og ofte.

Samtidig viser resultatet af andre undersøgelser, at unge danskere – sammenlignet med andre europæiske lande – har en tidlig alkoholdebut, og at en tidlig alkoholdebut kan medføre en forøget risiko for alkoholrelaterede skader samt risiko for et større alkoholforbrug senere i livet.

Sundhedsstyrelsen har bl.a. på den baggrund anbefalet, at unge under 16 år ikke drikker alkohol.

Kredsrådet har i det lys iværksat projekterne ”I byen helt sikkert” og ”Unge Festmiljø”, hvor der fokuseres på ansvarlig udskænkning i restaurationsmiljøet, ligesom der fokuseres på at sikre unge danskere en senere alkoholdebut.

I forbindelse med udarbejdelsen af restaurationsplanen er der trukket på erfaringerne fra arbejdet med disse projekter.

1.2. Indledning

Målgruppen for restaurationsplanen er de, der ønsker at drive en restaurationsvirksomhed eller arrangere et større festarrangement.

Sundhedsstyrelsen anbefaler således, at der udarbejdes restaurationsplaner med oplysninger om, hvor restauratører og festarrangører kan finde informationer om, hvad der skal til for at få en alkoholbevilling eller holde et større festarrangement¹.

¹ Sundhedsstyrelsen 2009: Ansvarlig udskænkning, Center for Forebyggelse, 1. udgave. Link [her](#).



Hvis man ønsker at drive en restauration og i den forbindelse servere alkohol, kræver det en alkoholbevilling.

Ønsker man at holde et større enkeltstående festarrangement, hvor der foregår erhvervsmæssig udskænkning af alkohol, kan arrangementet kræve en lejlighedstilladelse.

Begge dele fremgår af lovgivningen på området². Se hertil www.eogs.dk.

Restaurationsplanen beskriver bl.a., hvordan og under hvilke betingelser man som restauratør eller festarrangør kan få henholdsvis en alkoholbevilling og en lejlighedstilladelse, og restaurationsplanen beskriver dermed de overordnede rammer, som restaurations- og festmiljøet reguleres inden for.

Denne restaurationsplan indeholder således bl.a. praktiske oplysninger om, hvem en ansøgning om alkoholbevilling skal sendes til, ligesom restaurationsplanen indeholder oplysninger om, hvilke oplysninger der skal indsendes sammen med bevillingsansøgningen.

Restaurationsplanen indeholder endvidere oplysninger om, hvad bevillingsmyndighederne nærmere lægger vægt på ved deres behandling af en ansøgning om alkoholbevilling, ligesom restaurationsplanen indeholder nærmere oplysninger om de vilkår, som bevillingsmyndighederne efter en konkret vurdering typisk knytter til en alkoholbevilling.

Herudover indeholder restaurationsplanen oplysninger om muligheden for at fratage eller tilbagekalde en alkoholbevilling i tilfælde af bl.a. grove overtrædelser af de vilkår, der er knyttet til alkoholbevillingen.

Samtidig indeholder restaurationsplanen oplysninger om behandlingen af de tilladelser, der kan være knyttet til en ansøgning om alkoholbevilling. Det drejer sig bl.a. om midlertidige alkoholbevillinger, bestyrergodkendelser og tilladelse til udvidet åbningstid.

Herudover indeholder restaurationsplanen oplysninger om betingelserne for at få en lejlighedstilladelse, ligesom restaurationsplanen indeholder oplysninger om de vilkår, som Syd- og Sønderjyllands Politi efter en konkret vurdering knytter til lejlighedstilladelsen.

I [bilag 1](#) til denne plan er oplysninger om forhold i den enkelte kommune, som har betydning for bevillingsmyndighedens behandling af ansøgninger om alkoholbevillinger.

Denne restaurationsplan er vedtaget på kredsrådsmøde den 14. marts 2011 og træder i kraft den 1. april 2011.

² Restaurationsloven (lovbekendtgørelse af 18. januar 2010 om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v.). Link [her](#).



2. Hvordan behandles en ansøgning om alkoholbevilling m.v.?

2.1. Hvem skal ansøgningen sendes til?

Ansøgningskema kan hentes på følgende link:

www.politi.dk/Sydsønderjylland/da/Borgerservice/Tilladelser/Alkoholbevilling.

En ansøgning om alkoholbevilling skal sendes til Syd- og Sønderjyllands Politi. For at undgå vanskeligheder med åbning af restauration uden alkoholbevilling - bør ansøgningen som hovedregel fremsendes i god tid og mindst to måneder før den planlagte åbning af restaurationen.

Er den relevante restauration beliggende i Sønderborg, Aabenraa, Tønder eller Haderslev Kommune skal ansøgningen sendes til følgende adresse:

Syd- og Sønderjyllands Politi
Bevillinger og Tilladelser
Ringridervej 37
6400 Sønderborg
E-mail: Sjyl@politi.dk

Er den relevante restauration beliggende i Vejen, Esbjerg, Fanø eller Varde Kommune, skal ansøgningen sendes til følgende adresse:

Syd- og Sønderjyllands Politi
Bevillinger og Tilladelser
Frodesgade 70, 1. sal
6700 Esbjerg.
E-mail: Sjyl@politi.dk

2.2. Hvilke oplysninger skal vedlægges ansøgningen?

Hvilke oplysninger, der skal vedlægges den enkelte ansøgning, er afhængig af, om der er tale om en af følgende ansøgninger:

- Ansøgning om en ny alkoholbevilling
- Ansøgning om fornyelse af en eksisterende alkoholbevilling
- Om der er tale om en personligt ejet restauration og en restauration ejet i interessentskab
- Om der er tale om en restauration ejet i andre selskabsformer (f.eks. anparts-, aktieselskab eller kommanditselskab).

På ovennævnte link findes lister med de oplysninger, der i de enkelte tilfælde skal vedlægges ansøgningen, herunder blanket med konceptbeskrivelse af restaurationen.

Det er meget vigtigt, at alle de oplyste oplysninger medsendes ansøgningen.



De oplyste oplysninger er nødvendige for, at bevillingsmyndigheden kan behandle ansøgningen om alkoholbevilling. Hvis en eller flere af oplysningerne mangler, kan ansøgeren ikke forvente, at bevillingsmyndigheden vil kunne behandle ansøgningen.

Syd- og Sønderjyllands Politi vil kunne give vejledning om udfyldelse af ansøgningsskemaerne, ligesom politikredsen vil kunne vejlede om de oplysninger, der skal vedlægges ansøgningen.

2.3. Hvordan får jeg et næringsbrev?

Næringsbrev fås ved at blive optaget i næringsbasen. For at blive optaget i næringsbasen, skal man have bestået en næringsprøve. Personer med visse erhvervsuddannelser, såsom tjenere, kokke m.fl., er fritaget for næringsprøven.

Se nærmere om næringsprøven og næringsbasen på: www.naeringsbasen.dk.

2.4. Proceduren – og hvad lægger bevillingsmyndigheden vægt på i forbindelse med behandlingen af ansøgningen?

Når Syd- og Sønderjyllands Politi har modtaget ansøgningen med bilag, bliver det vurderet om visse grundlæggende krav er opfyldt såsom alder, at der foreligger næringsbrev, at der ikke er betydelig forfalden gæld til det offentlige mv. Politiet vil desuden vurdere, om der er såkaldte vandelsmæssige, politi- eller ordensmæssige forhold mv., der efter politikredsens opfattelse er til hinder for at give en alkoholbevilling.

Sagen vil herefter blive sendt videre med en indstilling til det kommunale bevillingsnævn eller økonomiudvalg, der er bevillingsmyndighed³.

Bevillingsmyndigheden skal ved afgørelsen af, om alkoholbevilling kan gives iagttage samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige, ordensmæssige og dermed sammenhængende hensyn.

Da der indgår et betydeligt element af skøn i denne del af afgørelsen, er det ikke muligt at angive, hvilke hensyn der i de enkelte tilfælde vil blive lagt vægt på, herunder hvordan de enkelte hensyn vil blive vægtet i forhold til hinanden.

Bevillingsmyndigheden vil dog i forbindelse med afgørelsen navnlig lægge vægt på følgende:

- *Om der af bevillingsansøgeren, medlemmer af direktionen eller andre er udvist en sådan adfærd, at der er grund til at antage, at virksomheden ikke vil blive drevet på forsvarlig måde.*

³ I Syd- og Sønderjyllands Politikreds er det kun Aabenraa Kommune, hvor bevillingsmyndigheden er Økonomiudvalget.



I denne vurdering indgår bl.a. oplysninger fra politiet om, hvorvidt ansøgeren tidligere har begået strafbare forhold, herunder lovovertrædelsernes karakter, antallet af lovovertrædelser samt tidspunktet for lovovertrædelserne.

- *Bevillingsansøgerens forretningsmæssige kvalifikationer, herunder om det må antages, at ansøgeren vil være egnet til at drive restaurationsvirksomhed på betryggende måde.*

I denne vurdering indgår bl.a. oplysninger om bevillingsansøgerens forretningsmæssige kvalifikationer, herunder om ansøgeren er faguddannet inden for hotel- og restaurationsområdet, eller om ansøgeren har andre relevante kompetencer.

Det bemærkes i den forbindelse, at bevillingsmyndigheden generelt ikke stiller krav om, at ansøgeren skal have bestemte faglige kompetencer.

- *Bevillingsansøgerens økonomiske forhold og finansieringsplan, driftsbudget samt likviditetsbudget for virksomheden, herunder om det må anses for godtgjort, at restaurationsvirksomheden vil blive drevet for ansøgerens egen regning og risiko.*

I denne vurdering indgår bl.a. en vurdering af, hvorvidt der efter en gennemgang af finansieringsplanen, driftsbudgettet og likviditetsbudgettet for ansøgeren er tilstrækkelig kapital, herunder driftskapital og egenkapital, til at restaurationsvirksomheden kan drives på betryggende måde.

- *Størrelse, indretning og karakter i øvrigt af restaurationsvirksomheden.*

I den forbindelse sikres det bl.a., at ansøgerens lokaler er godkendt af fødevarer-, bygning- og brandmyndighederne.

- *Restaurationsvirksomhedens beliggenhed og byplanmæssige betragtninger, herunder om restaurationsvirksomheden er beliggende i boligkvarterer eller nær skoler eller andre institutioner, der søges af unge.*
- *Om der som følge af en for stærk lokal koncentration af restaurationsvirksomheder med alkoholbevilling kan befrygtes uforsvarlig restaurationsdrift eller andre ædrueligheds- eller ordensmæssige problemer.*

I denne vurdering indgår hensynet til at undgå uforsvarlig restaurationsdrift eller andre ædrueligheds- eller ordensmæssige problemer som følge af for stærk lokal koncentration af restaurationsvirksomheder med alkoholbevilling.

Antallet af restaurationer i forhold til indbyggertal, turistmængde, borgernes demografiske sammensætning og eventuelle miljømæssige problemer ved eventuelle flere alkoholbevillinger indgår også i vurderingen.

- *Om der foreligger andre konkrete ædrueligheds- og dermed sammenhængende sociale og politimæssige forhold, der gør det betænkeligt, at alkoholbevilling gives.*



I denne vurdering indgår der bl.a. oplysninger fra politiet om, hvorvidt en alkoholbevilling til Side 8 en restaurationsvirksomhed må forventes at kunne medføre konkrete ædruelighedsmæssige og politimæssige vanskeligheder.

Det kan f.eks. dreje sig om oplysninger om, at der under en tidligere indehaver har været ordensmæssige problemer i forbindelse med restaurationsvirksomheden.

Bevillingsmyndigheden kan ved behandlingen af sagen også fokusere på mere generelle emner såsom erhvervs-, ungdoms- og sundhedspolitik samt eventuelle forhold om socialt bedrageri⁴.

2.5. Hvilke vilkår kan bevillingsmyndighederne stille i forbindelse med en alkoholbevilling?

Når bevillingsmyndighederne har vurderet, at bl.a. de aldersmæssige og økonomiske betingelser for at få en alkoholbevilling er opfyldt, og at der ikke er samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige eller ordensmæssige hensyn til hinder for alkoholbevillingen, vil bevillingsmyndigheden normalt knytte nogle vilkår til alkoholbevillingen.

Disse vilkår skal overholdes og gælder samtidig med de almindelige krav i restaurationsloven, såsom forbud mod udskænkning af alkohol til unge under 18 år og udskænkning af alkohol til personer, der er til fare for sig selv eller til fare eller ulempe for andre.

Hvilke vilkår bevillingsmyndigheden vil knytte til den enkelte alkoholbevilling beror på en konkret vurdering i den enkelte sag, men det kan f.eks. dreje sig om enkelte eller flere af følgende vilkår:

- Begrænsning af bevillingens varighed – f.eks. kan mindre gode økonomiske forhold føre til en tidsbegrænsning på 1 år, manglende forretningsmæssige kvalifikationer til tidsbegrænsning på 1 år og nyetablerede bevillingshavere og/eller forretningssteder til en tidsbegrænsning på 2 år.
- Fastsættelse af anden lukketid end den, der ellers ville være gældende, herunder også forskellig åbningstid afhængig af ugedag. Alle kommuner i Syd- og Sønderjyllands Politis områder har vedtaget, at den normale lukketid er kl. 02.00 – 05.00.
- Begrænsning af restaurationens sortiment – f.eks. alene tilladelse til udskænkning af øl og bordvin og ”ready to drink-genstande” med en lavere alkoholprocent.
- Krav om højeste antal gæster svarende til antallet af siddepladser.
- Begrænsning af bevillingen til kun at angå indvendigt serveringsområde.
- Krav om, at bestemte personer, hvis tilstedeværelse er af afgørende betydning for bevillingsmyndigheden, forbliver i selskabets direktion.

⁴ ”Værd at vide om alkoholbevillinger og næringsbreve”, s. 69 ff. Gry Asnæs og Annette Vangstrup



- Krav om tydelig skiltning med, at narkotika ikke tolereres, og at enhver besiddelse af narkotika anmeldes til politiet.
- Krav om, at restaurationens personale bærer en form for uniformering, som alene må benyttes på stedet, når den pågældende er på arbejde.
- Krav om at alle ansatte godkendes af politiet (grønt legitimationskort)
- Krav om, at der foretages videoovervågning af restaurationsvirksomhedens indendørs indgangsparti, at optagelserne opbevares i mindst 14 dage, og at optagelserne på forlangende gratis udleveres uredigeret til politiet.
- Krav om, at der fastsættes en aldersgrænse på f.eks. 16 år for gæster i restaurationen.
- Krav om, at der fra et bestemt tidspunkt og indtil restaurationen lukker anvendes autoriserede dørmænd. Kravet om dørmænd vil navnlig være relevant i tilfælde, hvor der er tale om diskoteker, dansesteder m.v.
- Krav om, at der er en ansvarlig ansat over 25 år tilstede ved bevillingshaverens eller bestyrelserens midlertidige og kortere fravær.
- Krav om, at der fjernes tomme flasker, glas, glasskår og affald fra restaurationslokalerne samt arealerne omkring restaurationen.
- Krav om, at restaurationsvirksomheden ikke må ændre forretningskoncept, driftsform eller udvides uden bevillingsmyndighedens godkendelse.
- Krav om, at der ikke foretages ”aggressiv markedsføring” samt ”uforsvarlig eller aggressiv udskænkning” forstået som opfordring til hurtig og/eller omfattende alkoholindtagelse, der medfører en nærliggende risiko for et umådeholdent alkoholforbrug, og/eller at gæsten bliver til fare for sig selv eller andre.

2.6. Hvordan inddrages ansøgeren i forbindelse med bevillingsmyndighedens behandlingen af ansøgningen?

Hvis den kommunale forvaltning i forbindelse med behandlingen af ansøgningen vurderer, at ansøgningen om alkoholbevilling bl.a. ikke kan gives eller ikke kan gives fuldt ud, vil den kommunale forvaltning anmode ansøgeren om en udtalelse om den påtænkte afgørelse (partshøring).

Først når ansøgeren har haft lejlighed til at komme med sine bemærkninger, vil bevillingsmyndigheden træffe afgørelse i sagen.



2.7. Hvordan træffes den endelige afgørelse?

Side 10

Den endelige afgørelse på ansøgningen om en alkoholbevilling træffes af bevillingsmyndigheden.

Afgørelsen træffes i praksis ved, at den kommunale forvaltning sender ansøgningen til bevillingsmyndigheden med en indstilling om, hvorvidt og under hvilke betingelser alkoholbevillingen efter forvaltningens opfattelse bør gives.

Bevillingsmyndigheden træffer herefter på et møde i enten bevillingsnævnet eller økonomiudvalget afgørelse om, hvorvidt og under hvilke vilkår alkoholbevillingen kan gives.

2.8. Kan jeg klage over afgørelsen?

Hvis afgørelsen om en alkoholbevilling er truffet af et bevillingsnævn, kan ansøgeren klage over afgørelsen til den pågældende kommunalbestyrelse⁵.

En klage over bevillingsnævnets afgørelse har som hovedregel ikke opsættende virkning.

Det betyder f.eks., at en ansøger om fornyelse af en alkoholbevilling ikke på grund af klagen vil kunne fortsætte med at servere alkohol.

Er afgørelsen derimod truffet af kommunalbestyrelsen, kan afgørelsen ikke påklages til en højere forvaltningsmyndighed.

3. Hvordan får jeg tilladelse til udvidet åbningstid ("nattilladelse")?

Restaurationer i det Syd- og Sønderjyske område, skal normalt være lukket i tidsrummet kl. 02.00 – kl. 05.00.

Bevillingsmyndigheden kan med politiets samtykke give generel tilladelse til udvidet åbningstid ("nattilladelse").

I den forbindelse vil bevillingsmyndigheden lægge vægt på, om det ud fra miljø-, støj-, plan-, beredskabs-, samfunds-, ordens- og ædruelighedsmæssige hensyn sammenholdt med virksomhedens driftsform skønnes forsvarligt at give restauranten en nattilladelse.

Det beror således på en konkret vurdering, om en restaurant kan få nattilladelse, og efter praksis er det navnlig restauranterne med dans, musik og døgnservering af madvarer, der får nattilladelse.

Nattilladelse til den enkelte restaurationsvirksomhed kan gives såvel generelt som til enkelte dage, f.eks. fredag og lørdag, eller til nogle nærmere angivne arrangementer. Ved særlige lejligheder såsom byfester, og lignende lokalt prægede arrangementer samt nytårsnat, kan politiet tillade længere åbningstid.

⁵ Restaurationslovens § 10



Ansøgning om nattilladelse indgives typisk samtidig med indgivelse af ansøgningen om alkoholbevilling til Syd- og Sønderjyllands Politi.

4. Hvad sker der, hvis vilkårene for en alkoholbevilling overtrædes?

Bevillingsmyndigheden kan efter indstilling fra politiet tilbagekalde en alkoholbevilling, hvis der er særlig grund til at antage, at bevillingshaveren ikke vil drive virksomheden på forsvarlig måde⁶.

Efter praksis vil en tilbagekaldelse kræve, at restaurationen i en periode har været drevet uforsvarligt, og sædvanligvis vil politiet skulle have givet mindst én advarsel til bevillingshaveren, inden bevillingsmyndigheden vil træffe afgørelse om tilbagekaldelse.

Syd- og Sønderjyllands Politi vil i højere grad end tidligere være opmærksom på muligheden for at indstille til bevillingsmyndigheden, at en alkoholbevilling tilbagekaldes.

Bevillingsindehaveren kan kræve en afgørelse om tilbagekaldelse indbragt for domstolene.

Overtrædelser af vilkårene for en alkoholbevilling vil også i visse tilfælde kunne danne baggrund for et afslag på en fornyelse af en alkoholbevilling.

En alkoholbevilling vil også under visse betingelser kunne frakendes ved domstolene, men det vil typisk ske i forbindelse med en straffesag mod bevillingshaveren.

5. Kan jeg få en midlertidig tilladelse eller forhåndsgodkendelse, indtil den endelige alkoholbevilling foreligger?

5.1. Midlertidig tilladelse

Når en ansøgning om alkoholbevilling er indgivet til bevillingsmyndigheden, kan politiet give en midlertidig tilladelse, typisk indtil den endelige alkoholbevilling foreligger⁷.

Efter praksis gives midlertidige tilladelser alene i forbindelse med en ansøgning om fornyelse af en alkoholbevilling eller i tilfælde af ejerskifte, hvor restaurationer således får mulighed for at fortsætte på uændrede vilkår, indtil den endelige bevilling foreligger.

For at give en midlertidig tilladelse skal politiet skønne, at det er overvejende sandsynligt, at bevillingsmyndigheden senere vil give en endelig alkoholbevilling.

Ansøgere skal imidlertid være opmærksomme på, at en midlertidig tilladelse ikke er en garanti for, at en endelige alkoholbevilling gives.

Syd- og Sønderjyllands Politi fører en restriktiv praksis på området, og politikredsene er således tilbageholdende med at give midlertidige tilladelser.

⁶ Restaurationslovens § 19, stk. 1, nr. 2.

⁷ Restaurationslovens § 17, stk. 2.



Når en ansøgning om alkoholbevilling er indgivet til bevillingsmyndigheden, kan bevillingsmyndigheden give en forhåndsgodkendelse af et restaurationsprojekt.

Forhåndsgodkendelser gives typisk i forbindelse med, at en ansøger ønsker at etablere et restaurationsprojekt og i den forbindelse ønsker oplysninger om sandsynligheden for, at en alkoholbevilling senere vil blive givet.

Forhåndsgodkendelser forudsætter, at ansøgeren opfylder betingelserne for at få en alkoholbevilling.

For at give en forhåndsgodkendelse skal bevillingsmyndigheden skønne, at det er overvejende sandsynligt, at bevillingsmyndigheden senere vil give en endelig alkoholbevilling.

Ansøgningen om en forhåndsgodkendelse skal indgives til politiet.

Ansøgere skal imidlertid være opmærksomme på, at en forhåndsgodkendelse ikke er en garanti for, at en endelige alkoholbevilling gives.

Bevillingsmyndigheden fører en restriktiv praksis på området, og bevillingsmyndighederne er således tilbageholdende med at give forhåndsgodkendelser.

6. Skal en bestyrer af restaurationen godkendes?

Den daglige drift af en restaurationsvirksomhed skal ledes af bevillingshaveren eller en bestyrer.

Drives restaurationsvirksomheden fra flere forretningssteder, må som hovedregel kun et af forretningsstederne drives af ejeren, og resten af forretningsstederne skal drives af en bestyrer.

Den eller de pågældende bestyrere skal godkendes af bevillingsmyndigheden, og for at blive godkendt skal bestyreren opfylde følgende betingelser:

- Være myndig.
- Være fyldt 25 år eller – hvis ansøgeren har afsluttet en uddannelse inden for hotel- og restaurationsfaget – 23 år.
- Ikke lade sig finansiere helt eller delvist, eller modtage gaver af ikke ubetydelig værdi bestemt til anvendelse i virksomheden af nogen, som fremstiller eller engrosforhandler drikkevarer.
- Ikke have udvist en sådan adfærd, at der er grund til at antage, at ansøgeren ikke vil lede virksomheden på forsvarlig måde.
- Er bevillingshaveren et selskab, skal der til virksomheden tilknyttes en godkendt bestyrer.

Ansøgning om bestyrergodkendelse indgives typisk samtidig med indgivelse af ansøgningen om alkoholbevilling til Syd- og Sønderjyllands Politi.



7. Må unge under 18 år være ansat i restaurationen?

I restaurationsvirksomheder, hvor der serveres stærke drikke, må personer under 18 år ikke være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden.

Det gælder dog ikke personer, der er under uddannelse i tjenerfaget eller er uddannet i dette fag, eller værtens børn og børnebørn.

8. Hvordan får man tilladelse til udendørs servering?

Kommunerne giver tilladelse til udendørs servering.

Ansøgningen skal indgives til den kommune, hvor den udendørs servering skal finde sted.

Ansøgningen skal indeholde oplysninger om, hvor det udendørs serveringsareal er beliggende, og er der tale om et privatejet serveringsareal, skal ansøgningen endvidere vedlægges et samtykke fra ejeren.

Bevillingsindehaveren skal samtidig indgive en særskilt ansøgning til den relevante Fødevareregion.

Restaurationsplanens bilag 1 indeholder oplysning om særlige forhold bl.a. vedrørende udendørs servering i de enkelte kommuner.

9. Kan jeg få tilladelse til at servere alkohol fra en butik?

Hvis du ønsker at servere alkohol til nydelse i eller omkring butikken, skal du have en alkoholbevilling.

Det vil bl.a. gælde i tilfælde, hvor en butik – i butikslokalet eller udenfor – er indrettet med borde, stole, spisehylder, hvor alkoholholdige drikke købt i den pågældende butik kan nydes.

Om betingelserne for at få en alkoholbevilling henvises der til afsnit 2.

10. Kan jeg få en lejlighedstilladelse til at servere alkohol?

Man skal have en lejlighedstilladelse til enkelstående arrangementer, der holdes ved særlige lejligheder, og hvor der foregår erhvervsmæssig udskænkning af alkohol.

Det er politiet, der vurderer, om et sådant særligt arrangement er omfattet af restaurationsloven, og om der derfor skal foreligge en lejlighedstilladelse til arrangementet.

Som eksempel på arrangementer, der kræver en lejlighedstilladelse, kan nævnes basarer, generalforsamlinger, teaterforestillinger, foredrag, koncerter, fester, møder, markeder og byfester, hvor en større personkreds har adgang.



Er der ikke tale om et enkeltstående arrangement, men derimod en begivenhed, der finder sted flere gange, skal der i stedet søges om en alkoholbevilling.

For at få en lejlighedstilladelse til arrangementer med udskænkning af stærke drikke (alkoholprocent på 2,8 eller derover), skal ansøgeren være fyldt 25 år.

Ved vurderingen af, om en lejlighedstilladelse kan gives, kan følgende hensyn være til hinder for, at en lejlighedstilladelse gives:

- Er der tale om en egentlig restaurationsvirksomhed, der i stedet bør søge om alkoholbevilling.
- Skal arrangementet finde sted i et restaurationslokale, hvortil der allerede er alkoholbevilling.
- Taler ordensmæssige hensyn imod at give en lejlighedstilladelse.
- Er udskænkningen i sig selv en ikke-uvæsentlig økonomisk støtte til et arrangement.
- Arrangementets tilknytning til lokalområdet.

Politiet kan fastsætte vilkår for arrangementets gennemførelse, og der kan efter en konkret vurdering være tale om at stille enkelte eller flere af følgende vilkår:

- Krav om, at der foretages en tydelig mærkning af gæster over og under 18 år.
- Krav om, at der ved arrangementer, hvor der også deltager unge under 18 år, kun serveres drikke med en alkoholvolumenprocent under 16,5 (øl og vin mv.) for deltagerne over 18 år.
- Krav om, at synligt berusede ikke lukkes ind.
- Krav om, at området udenfor lokaliteterne for arrangementet er tilstrækkeligt oplyst og holdes ryddeligt for flasker og glas.
- Krav om, at der udarbejdes en skriftlig alkohol- og stofpolitik, som hele personalet under arrangementet har kendskab til.
- Krav om, at der ikke foretages ”aggressiv markedsføring” samt uforsvarlig eller ”hård udskænkning” forstået som opfordring til hurtig og/eller omfattende alkoholindtagelse, der medfører en nærliggende risiko for et umådeholdent alkoholforbrug, og/eller at gæsten bliver til fare for sig selv eller andre.
- Krav om, at der betales fuld entre, hver gang gæsterne ankommer til arrangementet, selvom der tidligere på aftenen måtte være betalt entre, og gæsten efterfølgende har forladt arrangementet.



- Krav om, at de ansvarlige for arrangementet under hele arrangementet er til stede, er ædru og tydeligt afmærket som ansvarlige for arrangementet. Side 15
- Krav om, at der i hele åbningstiden anvendes autoriserede dørmænd.

Ved politiets afgørelse af, om en ansøgning om lejlighedstilladelse kan imødekommes, og hvilke vilkår der skal fastsættes, indgår hensynet til lokale traditioner og forhold med betydelig vægt.

10.1 Lejlighedsarrangementer for og med unge

Langt de fleste større arrangementer, hvor der serveres alkohol, vil være omfattet af restaurationsloven, hvorfor der kræves en lejlighedstilladelse, og hvorfor der vil være et forbud mod udskænkning af alkohol til unge under 18 år.

Det gælder også i tilfælde, hvor formålet med arrangementet er at samle penge ind til godgørende formål, herunder f.eks. kultur, sport og foreningsliv.

Typiske eksempler herpå er halballer, fester i forsamlingshuse, fester på uddannelsesinstitutioner, foreningsfester, sportsfester, events m.v.

Holder uddannelsesinstitutioner større arrangementer, herunder f.eks. afslutningsfester, hvor der serveres alkohol for de studerende, kræves der en lejlighedstilladelse, og er der ikke tale om et enkeltstående arrangement, men derimod et arrangement, der gentages flere gange uden særlig anledning, kræves der en alkoholbevilling. Sådanne arrangementer er derfor omfattet af restaurationslovens regler, og der må derfor ikke serveres alkohol til unge under 18 år.

Er det derimod stort set kun udelukkende studerende fra den pågældende uddannelsesinstitution, der deltager i arrangementet, kan arrangementet anses for at være et lukket arrangement, og der vil derfor være mulighed for udskænkning af alkohol til unge under 18 år.

Det vil bero på en konkret vurdering i hvert enkelt tilfælde, om et arrangement kan anses for at være lukket.

