Oversigt over koncepter i bevillingssager

17. september 2020
eDoc nr. 2020-0213676-4

Borgerrepræsentationen har med Restaurations- og Nattelivsplanen for 2021 vedtaget nedenstående oversigt over koncepter.

Koncepterne er opsat i skemaform for at give et overblik og en rangorden, efter hvor intensivt konceptet påvirker nattelivet. Koncepterne er inddelt i tre kategorier; A (mildt), B (moderat) og C (intensivt).

Der er ikke tale om en absolut kategorisering. Der foretages altid en konkret individuel vurdering af oplysningerne i den enkelte ansøgningssag.

Kategorier:

A (Mildt)
B (Moderat)
C (Intensivt)



Koncepter vedtaget af Borgerrepræsentationen	**Kategori**	**Uddybende beskrivelse af koncepter**
Spiserestaurant Tilbyder primært servering af mad. Indretningen bærer afgørende præg af at være en spise-restaurant.	**A**	**Spiserestaurant:** Hovedfokus er på madservering, og alkoholserveringen er en accessorisk ydelse. Lokalerne er indrettet som en spiserestaurant. Der kan være et baromåde med bardisk, hvor der kan nydes drikkevarer, men indretningen er hovedsageligt som spiserestaurant, og formålet med baren er, at de spisende gæster før og efter et måltid kan få en drink, og ikke at gæster fra gaden kommer ind for alene at drikke uden samtidig madservering. Der spilles alene baggrundsmusik, som gæsterne let kan tale hen over.
		Café: Hovedfokus er på mad og kaffe med alkoholservering som supplement. Typisk har caféen alene åbnet i dagtimerne. Maden vil typisk være lettere end i en spiserestaurant som sandwich, burgere m.m. Drikkevarerne er en blanding af alkoholiske og non-alkoholiske drikkevarer som vin, øl, drinks, kaffe, te, sodavand. Der spilles alene baggrundsmusik, som gæsterne let kan tale hen over. Ændrer restaurationen sig i de sene timer til hovedsagelig fokus på alkoholservering, er der tale om en café/bar, som nedenfor beskrevet

		Hotel: Der er tale om en restauration tilknyttet et hotel, og målgruppen er hotellets gæster, hvorfor der selvom der er hovedfokus på alkoholservering, ofte ikke er samme aktivitetsniveau og natteliv, som på en normal bar, ligesom musikken er på baggrundsniveau. Såfremt et hotel eller lignende har en bar, som spiller høj musik, eller har adgang for udefra kommende gæster, er der ikke tale om hotel, men om ét af de øvrige koncepter.
		Fredagsbar/kollegiebar: Der er tale om restauration, som ofte er tilknyttet et uddannelsessted eller kollegie, og der er kun åbent én eller få dage ugentligt. Deltagerne er primært en afgrænset personkreds, for eksempel beboere på kollegiet. Hvis der er tale om adgang for alle, vil der være tale om egentlig bardrift, se neden for.
		Selskabslokale: Lokale der sporadisk er åbent i forbindelse med arrangementer. Typisk er tale om spisende arrangementer i dagtimerne, eventuelt led i afholdelse af konference.
Kulturelle institutioner Teatre, biografer, museer mv. Serveringen kan foregå som i en traditionel café eller i et lokale, hvortil der ikke er direkte adgang fra gaden		**Kulturelle institutioner:** Servering af alkohol sker i tilknytning til en hovedaktivitet, som ikke er restaurationsdrift, og som kun er for en afgrænset personkreds, typisk kun i et afgrænset tidsrum.
Klubber, foreninger Møde- og samlingslokaler for sports-klubber, foreninger mv., hvis hovedformål ikke er at drive restaurationsvirksomhed. Ofte en begrænset personkreds.		**Klubber, foreninger:** En klub eller forening kan benytte egne lokaler til servering af alkohol for en begrænset personkreds, typisk egne medlemmer i forbindelse med fester og begivenheder i klubben/foreningen. Der vil typisk være tale om få gange i løbet af et kalenderår og behovet vil kunne dækkes af en lejlighedstilladelse.
Andre Fx. butik med servering."		**Andre:** Hovedfokus er på detailsalg af typisk mad- og drikkevarer. En mindre del af virksomheden udgør servering af alkohol for butikkens kunder som led i den almindelig handel. Åbningstiderne følger detailhandlen i dagtimerne.

Bar, café, bodega, værtshus Kan være med eller uden madservering. Der er oftest indrettet bar i serverings-området.	**B**	**Bar:** Hovedfokus er på alkoholservering af øl, drinks, cocktails, vin, shots m.m. Musikken kan være høj eller lav. Gæsterne vil både sidde og stå i restaurationen. Er der tale om en ølbar, er hovedfokus på ølservering, vinbar på vinservering, cocktailbar på cocktailservering. Er baren indrettet med dansegulv og spiller høj musik, så er der tale om bar i kategorien "Diskotek, dansested, natklub", som nedenfor beskrevet. Typisk vil denne type bar have åbent i de sene nattetimer.

		Spiserestaurant og bar: Spiserestaurant som ovenfor beskrevet, men hvor der i de sene timer er lukket i køkkenet, og restaurationen omdannes til bar, hvor der også evt. kan komme nye gæster ind fra gaden, som alene køber drikkevarer uden samtidig bespisning.
		Café og bar: Restaurationen drives i dagtimerne som café, som ovenfor beskrevet, men omdannes i de sene timer til en bar, hvor fokus skifter til hovedsageligt at være på servering af alkohol, og musikken evt. skrues lidt op.
		Værtshus/bodega: Hovedfokus er på alkoholservering, hvor hovedvægten af serveringen er øl ofte ledsaget af et lille glas spiritus, som for eksempel snaps, bitter m.m. Der vil typisk alene blive spillet baggrundsmusik, som gæsterne kan tale henover. Gæsterne vil typisk sidde ned enten i baren eller ved borde i restaurationen.
		Stripklub Hovedfokus er på underholdning i form af strip med servering af alkohol. Der sælges primært flasker og shots frem for komplicerede drinks, og priserne er generelt meget højere end på øvrige barer, hvorfor konceptet baserer sig på et langt mere begrænset antal besøgende.

Diskotek, dansested, natklub Stedets bærende elementer er musik, dans og servering af drikkevarer og høj musik.	**C**	**Diskotek/klub:** Hovedfokus er på alkoholservering af øl, drinks, cocktails, vin, shots og musik. Musikken er høj. Der er dansegulv. Gæsterne vil både sidde, stå og danse i restaurationen
		Bar med dansegulv: Hovedfokus er på alkoholservering af øl, drinks, cocktails, vin, shots m.m. Musikken er typisk høj. Gæsterne vil både sidde og stå i restaurationen. Baren er indrettet med et dansegulv og vil typisk have åbent i de sene nattetimer
		Spillested: Hovedfokus er afvikling af musikarrangementer. Deraf kan musikken være høj, og gæsterne vil ofte være stående. Alkoholservering indgår med betydeligt vægt i form af øl, vin, cocktails, shots m.m.
		Selskabslokale: Lokale der sporadisk er åbent i forbindelse med arrangementer. Typisk er der være tale om spisende arrangementer i aftentimerne og mere festlignende arrangementer, som fortsætter i nattetimerne Musikken kan afhængig af arrangementet være høj eller lav.