

Restaurationsplan for Esbjerg Kommune

Tillæg til Restaurationsplanen for Syd- og Sønderjyllands politikreds.

Byrådet i Esbjerg Kommune

Indhold

1. FORORD	3
2. BEVILLINGSMYNDIGHEDEN	4
3. HVORNÅR SKAL DU HAVE EN ALKOHOLBEVILLING?	4
4. KAN DU FÅ BEVILLING?.....	4
4.1. Grundlæggende krav til ansøgeren	4
4.2. Afvejning af hensyn	5
4.2.1. Udvikling af restaurationsmiljøet	6
4.2.2. Unge i nattelivet	7
4.2.3. Et trygt, sundt og ansvarligt restaurationsliv	8
5. SÅDAN GØR DU	10
5.1. DET SKAL DU TAGE STILLING TIL.....	10
5.1.1. Restaurationstype	10
5.1.2. Åbningstider	12
5.1.3. Godkendelse af bestyrer og andet personale	13
5.1.4. Udeservering	14
6. SAGENS GANG FRA ANSØGNING TIL BEVILLING	14
6.1. Midlertidig tilladelse.....	15
7. ALKOHOLBEVILLING ELLER AFSLAG	15
7.1. Bevillingsnævnet giver bevilling	15
7.1.1. Betingelser og begrænsninger	16
7.1.2. Alkoholbevillingens længde.....	17
7.2. Afslag på alkoholbevilling	17
8. OVERTRÆDELSE AF LOV OG BEVILLING SAMT BORTFALD AF BEVILLING.....	17
8.1. Straf	17
8.2. Frakendelse eller tilbagekaldelse af alkoholbevillingen.....	17
8.3. Indskrænkning i åbningstiden	18
8.4. Bortfald af alkoholbevilling.....	18
9. LEJLIGHEDSTILLADELSER.....	18
10. HAR DU SPØRGSMÅL?	19
11. LINKS OG ANDRE MYNDIGHEDER.....	19

1. FORORD

Kredsrådet i Syd- og Sønderjyllands Politikreds, hvor politiet og samtlige kommuner i politikredsen er repræsenteret, vedtog i juni 2014 en bevillingsstrategi. Strategien kan ses her – [link](#).

Med strategien vil bevillingsmyndighederne, kommunerne og politiet i samarbejde med det øvrige samfund arbejde for at skabe et attraktivt, ansvarligt og trygt restaurationsliv i bred forstand. Ensartethed og gennemsigtighed i administrationen af området skal være med til at understøtte en balanceret udvikling af restaurations- og nattelivet i Syd- og Sønderjylland.

Strategien sætter nogle klare mål for bevillingsområdet de kommende år, ligesom den peger på de områder, der skal være særligt fokus på.

Målene er:

- Udvikling af restaurationsmiljøet.
- Unge i nattelivet.
- Lejlighedstilladelser.
- Samarbejde.

Restaurationsplanen for Syd- og Sønderjylland er en udmøntning af strategien, men indeholder også overordnede retningslinjer for bevillingsmyndighedernes praksis på området. Retningslinjerne i restaurationsplanen er formuleret bredt og giver dermed bevillingsmyndighederne mulighed for at foretage et konkret skøn inden for de beskrevne rammer.

Restaurationsplanen for Syd- og Sønderjylland kan suppleres med lokale restaurationsplaner, som indeholder særregler for den enkelte kommune.

Denne version er vedtaget som gældende lokalt i Esbjerg Kommune af Byrådet i Esbjerg Kommune.

I forbindelse med udarbejdelsen af Restaurationsplanen for Esbjerg Kommune har forskellige interessenter fra restaurationsmiljøet i Esbjerg Kommune deltaget med forskellige input. Forslagene peger på flere og andre faktorer i opnåelsen af et attraktivt, ansvarligt og trygt restaurationsliv end de i Bevillingsstrategien anviste. Det er Byrådets ønske, at aktører inden for området vil udnytte denne viden i deres arbejde og at der fortsat kan være et forum for videndeling og udvikling inden for området.

Restaurationsplanen følger ligesom strategien byrådsperioden og gælder derfor indtil videre frem til udgangen af 2017 og indtil et Byråd vedtager en ny.

Planen træder i kraft ved offentliggørelse på Esbjerg Kommunes hjemmeside og vil herefter blive lagt til grund ved Bevillingsnævnet i Esbjerg Kommune og politiets afgørelser.

Besluttet af Byrådet den xx.2015

2. BEVILLINGSMYNDIGHEDEN

Restorationsloven beskriver blandt andet, hvordan og på hvilke betingelser du kan få en alkoholbevilling.

Det er Bevillingsnævnet i Esbjerg Kommune, der beslutter, om du kan få en alkoholbevilling. Bevillingsnævnet træffer afgørelse i sager om alkoholbevilling og øvrige tilladelser i tilknytning til restaurationsvirksomhed, for eksempel godkendelse af bestyrer og udvidet åbningstid.

Bevillingsnævnet består af repræsentanter udpeget af kommunalbestyrelsen og repræsentanter fra politiet. Derudover sidder der repræsentanter for henholdsvis arbejdsgivere og -tagere inden for restaurationsbranchen i nævnet. Oplysninger om Bevillingsnævnets sammensætning kan findes på kommunens hjemmeside.

3. HVORNÅR SKAL DU HAVE EN ALKOHOLBEVILLING?

Hvis du vil starte en restaurationsvirksomhed – café, værtshus, spisested eller diskotek mv. – hvor du vil servere alkohol, skal du søge om at få en alkoholbevilling. Alkohol defineres i restaurationsloven og i denne restaurationsplan som drikkevarer med 2,8 % volumen alkohol eller derover.

Du må ikke servere alkohol i din restaurationsvirksomhed, før du har fået en alkoholbevilling. Dette gælder, uanset om du vil drive virksomheden som personligt ejet virksomhed eller i selskabsform.

4. KAN DU FÅ BEVILLING?

Restorationsloven stiller nogle *grundlæggende krav*, som du som ansøger skal opfylde for at kunne få en alkoholbevilling. Hvis du opfylder de grundlæggende krav, foretager bevillingsnævnet ud fra restaurationsloven og restaurationsplanen en konkret vurdering af, om du kan få en alkoholbevilling til den ønskede restaurationsvirksomhed.

4.1. Grundlæggende krav til ansøgeren

Restorationsloven stiller som nævnt en række grundlæggende krav til de personer og selskaber, der søger om alkoholbevilling.

En person skal som hovedregel være fyldt 25 år for at søge om alkoholbevilling. Hvis ansøgeren har afsluttet en uddannelse inden for hotel- og restaurationsfaget, skal ansøgeren blot være fyldt 23 år.

Derudover må ansøgeren ikke:

- Være umyndig eller under værgemål.
- Have forfalden gæld til det offentlige på 50.000 kr. eller derover.
- Være dømt for et forhold, der begrundet nærliggende fare for misbrug i forbindelse med erhvervet (vandel).
- Have anmeldt betalingsstandsning eller være under konkurs.

Hvis det er et selskab, der søger alkoholbevilling, må det naturligvis heller ikke have forfalden gæld til det offentlige på 50.000 kr. eller derover, ligesom selskabet ikke må være i betalingsstandsning eller under konkurs. De ovenstående krav om begrænset gæld, myndighed og vandel gælder også for direktionens medlemmer samt bestyrelsesmedlemmer.

Som udgangspunkt vil Bevillingsnævnet kun se på gæld til det offentlige, der relaterer sig til restaurationsvirksomhed, for eksempel moms- og skatterestancer fra driften.

Hvis ansøgeren er en privatperson, som jo hæfter med hele sin formue, foretager Bevillingsnævnet en helhedsvurdering af de økonomiske forhold med henblik på at sikre, at restaurationen kan drives på betryggende måde og for egen regning og risiko.

Når Bevillingsnævnet ser på gæld til det offentlige, har det afgørende betydning, om der er indgået en afdragsordning med det offentlige, og om aftalen overholdes.

Endelig ser Bevillingsnævnet på ansøgerens forretningsmæssige kvalifikationer, for de siger også noget om, hvorvidt ansøgeren vil være egnet til at drive restaurationsvirksomhed på betryggende måde.

4.2. Afvejning af hensyn

Når der er set på de grundlæggende krav, skal Bevillingsnævnet lave en skønsmæssig vurdering af ansøgningen om alkoholbevilling. Her skal Bevillingsnævnet iagttage ordensmæssige, samfundsmæssige og ædruelighedsmæssige hensyn.

De ovennævnte tre hensyn skal sikre:

- At folk kan færdes fredeligt på gader og andre offentlige steder.

- At der ikke sker udvikling af vold og andre kriminelle forhold specielt i og omkring restaurationsvirksomheder.
- At omkringliggende beboelse og virksomheder kan eksistere uden gener som følge af restaurationsvirksomhed i området.
- At der ikke opstår uforsvarlig drift som følge af en for stærk koncentration af restaurationsvirksomheder i området.
- At der ikke som følge af restaurationsvirksomheden opstår ædruelighedsmæssige og dermed sammenhængende sociale og sundhedsmæssige problemer.

Bevillingsstrategien for Syd- og Sønderjylland anviser en klar retning for udviklingen af restaurationsmiljøet, og bevillingsmyndigheden vil i afvejningen af de tre pligtmæssige hensyn følge strategiens intentioner – alt med henblik på at fremme et attraktivt, ansvarligt og sundt restaurationsliv.

Af Restaurationsplanen for Esbjerg Kommune fremgår hvorledes Byrådet udmønter strategiens vision og mål.

4.2.1. Udvikling af restaurationsmiljøet

Restaurationslivet er en vigtig drivkraft i bybilledet. Caféer, restauranter, værtshuse og diskoteker skaber liv og glæde, men også omsætning og arbejdspladser.

Nattelivet kan dog også have en bagside, ikke mindst for de øvrige forretninger og mennesker, som bor i områder med høj koncentration af restaurationer.

Bevillingsnævnet skal derfor sammenholde ønsket til restaurationens placering og forretningskoncept med de mere overordnede planer for byens udvikling og hensynet til de omkringliggende forretninger og boliger.

Byrådet vil sikre, at kommunal- og lokalplaners intentioner om udvikling af byområder i stigende grad inddrages i Bevillingsnævnets afvejning af de forskellige hensyn, herunder for at skabe større forudsigelighed for ansøgerne generelt. Byrådet har dermed forholdt sig til, hvor forskellige typer af restaurationer bør placeres.

Esbjerg Kommune benytter kategorierne fra Restaurationsplanen for Syd- og Sønderjyllands Politikreds. I Esbjerg Kommune er disse knyttet til kommuneplanen.

- Zone 1 dækker over områder, hvor alle restaurationstyper som udgangspunkt kan være, typisk bymidten, hvis der er tale om en lidt større by. I Esbjerg Kommune dækker zone 1 over områder, der er

dækket af kommuneplanens bestemmelser vedr. etablering af spillesteder og diskoteker.

- Zone 2 dækker over områder til blandet bolig og erhverv, hvor alle restaurationstyper med undtagelse af natrestauranter og diskoteker som udgangspunkt kan være. I Esbjerg Kommune dækker zone 2 over områder, der i kommuneplanen er udlagt til centerområder.
- Zone 3 dækker over boligområder, hvor der ikke bør være restaurationsvirksomhed. I Esbjerg Kommune dækker zone 3 over områder, der i kommuneplanen er udlagt til boligområder. Alkoholbevilling meddeles alene undtagelsesvist i disse områder.

I forhold til restaurationens placering kan Bevillingsnævnet også tage hensyn til, om der er nærliggende skoler eller andre institutioner, der søges af unge, og som dermed taler for en anden placering af restaurationen end den ønskede.

Bevillingsnævnet kan i sin vurdering også tage hensyn til koncentrationen af bestemte typer af restaurationer, idet en for tæt samling af bestemte typer af restaurationer kan medføre en risiko for uforsvarlig drift, fx via aggressiv markedsføring af alkohol.

4.2.2. Unge i nattelivet

Alkohol er fortsat det meste populære rusmiddel i nattelivet, og en del unge drikker sig så fulde, at de har svært ved at tage vare på sig selv. Den fuldskabsorienterede brug af alkohol betegnes i et forskningsprojekt fra Center for Rusmiddelforskning på Aarhus Universitet fra 2014 som et af de absolut største sikkerhedsproblemer i nattelivet.

Alkohol markedsføres intenst i nattelivet. Ikke kun ved reklamer og hjemmesider, hvor man med billeder af gæster celebrerer alkohol og fuldskab, men også avancerede salgsteknikker i barerne anvendes bevidst til at øge salget og indtagelsen af alkohol. En promovoring af alkohol skønnes at have en særlig effekt på de helt unge i nattelivet.

En ungeprofilundersøgelse gennemført blandt unge i Syd- og Sønderjylland i 2014 viser, at de unge generelt drikker mindre alkohol end tidligere. Dog er der fortsat mange mindreårige, som indtager alkohol i forbindelse med fester på værtshuse eller diskoteker.

Undersøgelsens konklusioner om de unge harmonerer med Syd- og Sønderjyllands Politis erfaringer med unge og alkohol. Politiet støder således løbende på unge under 18 år i nattelivet, som skønnes at have indtaget betydelige mængder alkohol og som følge heraf kan have svært ved at tage vare på sig selv eller udviser støjende og uroskabende adfærd.

Med henblik på at skabe bedre overensstemmelse mellem bevillingspolitikken og kommunens strategier i forhold til unge, som i høj grad bygger på Sundhedsstyrelsens anbefalinger, er det et krav, at unge under 16 år som udgangspunkt ikke må færdes på restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element. Efter kl. 24.00 gælder det samme for unge under 18 år.

Hvis dit koncept baserer sig på andre og flere elementer end udskænkning af alkohol, kan kravet om unge under 16 år fraviges. Kravet kan dog kun fraviges indtil kl. 24.00, og den unge må som udgangspunkt kun opholde sig på stedet i følge med en myndig person.

Som eksempler på andre elementer kan nævnes:

- At familier besøger restauranten i bestemte sammenhænge, fx i forbindelse med indkøb
- Storskærmsarrangementer med sport
- Teater eller koncerter

Bevillingsnævnet tager stilling til kravet for alle, der søger om alkoholbevilling eller fornyelse heraf, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element i forretningskonceptet. Kravet vil således ikke blive implementeret efter en overgangs- eller dispensationsperiode, for beskyttelsen af de unge ud fra ædrueligheds-, sundheds- og sikkerhedsmæssige betragtninger vejer tungere end eventuelle forskellige vilkår for restauranterne i en overgangsperiode.

Bevillingsnævnet skal således ved behandlingen af ansøgninger konkret vurdere, om udskænkning af alkohol er det bærende element i restauranten med henblik på at stille vilkår for alkoholbevillingen, der kan sikre beskyttelsen af de unge.

Ovennævnte vil også gøre sig gældende ved behandling af lejlighedsstilladelser, i hvilken forbindelse Byrådet gør opmærksom på, at hensynet til det sociale liv i foreninger og udviklingen af et dynamisk og levende lokalsamfund også er et væsentligt hensyn, der vejer tungt. Dialogen med interessenter omkring restaurationsmiljøet peger på, at der er et særligt behov for ansvarlige voksne tilstedeværelse ved sådanne arrangementer.

4.2.3. Et trygt, sundt og ansvarligt restaurationsliv

Esbjerg Kommune ønsker sammen med Politiet og det øvrige samfund, herunder ikke mindst restauratørerne, at fremme et attraktivt restaurationsliv i området, hvor nøgleordene er tryghed, sundhed og ansvarlighed.

Sundhedsstyrelsen forsøger i kampagnen "Hold lidt igen – og hold lidt længere" fra september 2014 at sætte fokus på danskernes alkoholvaner.

Danskernes alkoholforbrug er faldet de senere år, men især midaldrende mænd drikker fortsat meget. Nedgangen i forbruget er meget positivt, for alkohol kan relateres til ikke mindre end 60 forskellige sygdomme.

Administration af bevillingsområdet med et alkohol- og stofforebyggende sigte kan bidrage væsentligt til kommunernes sundheds- og alkoholforebyggende tiltag. Disse hensyn skal derfor indgå som naturlige elementer i Bevillingsnævnets vurdering af den konkrete bevillingsansøgning.

Erfaringer fra forskningsprojekter om alkohol i festmiljøet skal også indgå i Bevillingsnævnets vurdering af ansøgninger. Undersøgelser viser således, at der er en klar sammenhæng mellem fuldskab og aggressiv adfærd, og at begge dele stiger gradvist i løbet af natten – og at begge dele kan mindskes ved at begrænse tidsrummet for udskænkning.

Syd- og Sønderjyllands Politis oplevelser af nattelivet generelt falder fint i tråd med de forskellige undersøgelser af festmiljøet. Jo længere man kommer ud på natten, jo flere tilfælde af uroskabende og støjende adfærd blandt gæsterne.

Den normale åbningstid i Esbjerg Kommune, er fra kl. 05.00 til kl. 02.00 og kan på bestemte dage, primært torsdage, fredage og lørdage, og på visse betingelser udvides.

Tilladelser til udvidet åbningstid bør som overvejende hovedregel af ordensmæssige, samfundsmæssige og ædruelighedsmæssige grunde blive fulgt af vilkår om lukning fra 05.00 til kl. 09.00 så der skabes ro i og omkring restauranterne, ikke mindst af hensyn til de omkringboende mennesker og almindelige forretninger.

Byrådet har vedtaget, at denne hovedregel fraviges foreløbigt indtil udgangen af 2017 eller til vedtagelsen af en ny restaurationsplan, således at der i tilladelser med udvidet åbningstid, i udgangspunktet, følger vilkår om lukning i tidsrummet kl. 06.15 til kl. 09.00.

Samme hensyn gør sig gældende med henblik på at begrænse restauranter, som blandt andet kan være opsamlingssted for trætte og berusede gæster (såkaldte morgenværtshuse) fra restauranter med udvidet åbningstid i bestemte områder - særligt i zone 1 og i det område, der i kommuneplanen er beskrevet som Esbjergs centerflade. Bevillingsnævnet skal her konkret vurdere, om restauranter, der følger den normale åbningstid, skal have vilkår om ingen udskænkning af alkohol i tidsrummet fra kl. 05.00 til kl. 09.00.

Den konkrete vurdering kan blandt andet bygge på oplysninger fra ansøgeren om restaurantens målgruppe. I vurderingen kan også indgå oplysninger fra politiet om nattelivet i og omkring restauranten sammenholdt med kommunens øvrige sundhedsmæssige og forebyggende tiltag.

I vurderingen inddrages også udviklingen af kommunen, jf. herved afs. 4.2.1.

Hvis Bevillingsnævnet finder, at der efter en konkret vurdering er grundlag for at stille vilkår om ingen udskænkning i tiden mellem kl. 05.00 og kl. 09.00, skal Bevillingsnævnet forholde sig til de omkringliggende restaurations vilkår. Hvis restaurationer med tilsvarende forretningskoncept har lempeligere vilkår, kan Bevillingsnævnet ud fra ligheds- og konkurrencemæssige betragtninger beslutte at meddele dispensation fra kravet om indskrænket åbningstid, indtil restauranterne i samme nærområde, primært bymidten, kan ligestilles.

Hoteller i områder, hvor Bevillingsnævnet finder grundlag for at indskrænke den almindelige åbningstid, vil i forhold til overnattende gæster kunne fritages for kravet om ingen udskænkning af alkohol i tidsrummet fra kl. 05.00 til kl. 09.00.

Der er et ønske om at få gæsterne tidligere i byen og dermed tidligere hjem. Byrådet ønsker at understøtte den allerede opstartede dialog herom, og udvide den til også at omfatte de andre kommuner og restauratører i Syd- og Sønderjyllands politikreds.

5. SÅDAN GØR DU

Hvis du ønsker at drive en restauration, der serverer alkohol, skal du have en alkoholbevilling. Du finder et ansøgningsskema til alkoholbevilling eller fornyelse heraf på www.politi.dk, Syd- og Sønderjylland.

På hjemmesiden kan du også se, hvilke bilag du skal vedlægge ansøgningen, alt efter om du søger om bevilling til en ny restauration eller fornyelse af en eksisterende bevilling. Samme sted finder du blanketter til godkendelse af bestyrer og andet personale.

I forbindelse med udfyldelse af ansøgningen skal du tage stilling til en række ting såsom forretningskoncept, åbningstid osv., for det har betydning for, hvordan din alkoholbevilling kommer til at se ud. Se nærmere nedenfor.

5.1. DET SKAL DU TAGE STILLING TIL

5.1.1. Restaurationstype

Når du skal søge om alkoholbevilling, skal du først finde ud af og beskrive, hvad konceptet for din restaurationsvirksomhed skal være – og dermed hvilken type restauration du søger alkoholbevilling til.

Bevillingsnævnet skal bruge oplysningerne om forretningskonceptet til vurderingen af, om der kan gives tilladelse til en restauration på det pågældende sted, og hvilke vilkår der i givet fald skal knyttes til en alkoholbevilling.

Valg af koncept er meget centralt i alkoholbevillinger. Man skal derfor også søge Bevillingsnævnet om tilladelse, hvis man ønsker at ændre sit koncept så meget, at man derved skifter restaurationstype. Hvis du er i tvivl om, hvorvidt en ændring i dit koncept medfører, at du skifter restaurationstype, skal du kontakte Bevillingsnævnet eller politiet.

Restaurationserne i Syd- og Sønderjylland er inddelt i tre typer (A, B og C). Type A er den type restaurationser, der miljømæssigt og ordensmæssigt mv. er mindst belastende for omgivelserne. Type B er mere belastende for omgivelserne, og type C er mest belastende for omgivelserne.

De tre typer er nærmere beskrevet i det følgende. Samtidig er nævnt nogle eksempler på, hvilke former for restaurationser der ofte vil høre under hvilken type. Der er alene tale om eksempler, for der udvikles hele tiden nye koncepter og restaurationsformer. Samtidig skal det understreges, at det ved vurderingen af, hvilken type en restauration falder ind under, ikke er afgørende, hvad man kalder restaurationen (om man for eksempel kalder den en café eller en natklub). Det afgørende er, hvordan restaurationen belaster omgivelserne.

Hvis en restauration er en blanding af flere typer, vil den som udgangspunkt skulle placeres i den mest belastende type.

Type A-restaurationser

Type A-restaurationser er den type restaurationser, der er mindst belastende for omgivelserne. Det vil typisk være spisesteder eller steder, hvor underholdning er det centrale, for eksempel teatre, biografteatre, museer og lignende. Type A-restaurationser vil som hovedregel kun holde åbent i den almindelige åbningstid.

Type B-restaurationser

Type B-restaurationser vil typisk være caféer, barer og bodegaer, som holder åbent i den almindelige åbningstid. Type B-restaurationser vil ikke have levende musik på stedet, men nøjes med lavere baggrundsmusik.

Type C-restaurationser

Type C-restaurationser er den type restaurationser, der belaster omgivelserne mest, både miljømæssigt – støj mv. – og ordensmæssigt. Musik og eventuelt dans er ofte et af de vigtige elementer i type C-restaurationser. Restaurationser, der søger om at holde åbent til kl. 05.00, falder ind under type C. Type C-restaurationser kan for eksempel være natklubber, diskoteker og spillesteder.

Også restaurationer, som vil anvende udendørs arealer i forbindelse med restaurationens drift, og herunder påtænker at spille musik udenfor, vil være type C-restaurationer.

5.1.2. Åbningstider

Det næste, du skal tage stilling til, er, hvilke åbningstider du ønsker at søge om.

5.1.2.1. Normal åbningstid

Den normale åbningstid i Syd- og Sønderjylland er i tidsrummet fra kl. 05.00 til kl. 02.00. Bevillingsnævnet kan dog af hensyn til det øvrige samfund og for at skabe et mere trygt, sundt og ansvarligt restaurationsmiljø efter en konkret vurdering stille vilkår om, at udskænkning af alkohol ikke må finde sted i tidsrummet fra kl. 05.00 til 09.00. Se eventuelt nærmere om baggrunden i afsnit 4.2.3.

5.1.2.2. Udvidet åbningstid

Bevillingsnævnet kan give en restauration tilladelse til udvidet åbningstid, hvis det vurderes at være forsvarligt ud fra ordens-, ædrueligheds- og miljømæssige - særligt støjmæssige - hensyn sammenholdt med restaurationens type og koncept. Tilladelse til udvidet åbningstid betyder efter loven, at restaurationen må holde åbent indtil kl. 05.00.

Tilladelse til udvidet åbningstid betyder i Esbjerg Kommune som udgangspunkt foreløbigt indtil udgangen af 2017 eller til vedtagelsen af en ny restaurationsplan, at restaurationen må holde åbent indtil kl. 06.15, men udskænkning af alkohol skal indstilles kl. 05.45, således at gæster kan forlade stedet i god ro og orden.

En tilladelse til udvidet åbningstid vil som oftest blive ledsaget af en række betingelser og begrænsninger afhængig af restaurationens type/koncept, beliggenhed og åbningstid. Du kan læse om mere om vilkår i afsnit 7.1.1.

5.1.2.3. Ændrede åbningstider ved særlige lejligheder

Politiet kan give tilladelse til, at restaurationer uden tilladelse til udvidet åbningstid holder åbent til længere end den normale åbningstid ved særlige lejligheder og arrangementer. Det kan for eksempel være større byfester og lignende lokalt prægede arrangementer. Til restaurationer med udvidet åbningstid kan Bevillingsnævnet med politiets samtykke give tilladelse til fravigelse af vilkår om lukning og dermed længere åbningstid.

I forbindelse med nytårsaften vil alle restaurationer med gyldig alkoholbevilling uden ansøgning kunne holde åbent mellem kl. 02.00 og kl. 07.00. Den udvidede åbningstid skal efterfølges af en lukning mellem kl. 07.00 og kl. 09.00.

Generelle tilladelser til udvidet åbningstid ved særlige arrangementer vil blive offentliggjort ved pressemeddelelser og på politiets og kommunernes hjemmesider.

Bevillingsnævnet vil årligt udarbejde en oversigt over særlige arrangementer og dage, hvortil restaurationer med udvidet åbningstid, kan forvente at opnå tilladelse til en særlig udvidet åbningstid. Det kan fx være ved natten efter juledag, skærtorsdag, påskelørdag og/eller andre lokale events. Oversigten vil kunne findes på Esbjerg Kommunes hjemmeside.

En sådan særlig udvidet åbningstid vil være efterfulgt af et krav om lukning mellem kl. 07.00-09.00.

5.1.3. Godkendelse af bestyrer og andet personale

Du skal også tage stilling til, hvem der skal stå for den daglige drift. Den daglige drift af en restauration med alkoholbevilling skal varetages af bevillingshaveren selv eller af en eller flere bestyrere. Hvis bevillingshaveren er et selskab, skal restaurationen altid drives af en eller flere godkendte bestyrere. Hvis bevillingshaveren driver flere restaurationer, må kun en af restauranterne ledes af bevillingshaveren. De øvrige skal ledes af en eller flere bestyrere.

For at sikre en ansvarlig drift er bevillingshaverens eller bestyrerens tilstedeværelse i restaurationen et krav. Restaurationen kan således kun drives kortvarigt og midlertidigt uden bevillingshaverens eller bestyrerens tilstedeværelse. Det betyder, at fravær efter almindelig arbejdstid og i forbindelse med sygdom eller ferie skal dækkes ind af en anden godkendt bestyrer. Overladelse af driften til andet personale, for eksempel en medarbejder med grønt kort, vil således være i strid med bevillingens vilkår.

Godkendelse som bestyrer kræver, at personen er fyldt 25 år. Hvis ansøgeren har afsluttet en uddannelse inden for hotel- og restaurationsfaget, skal ansøgeren blot være fyldt 23 år.

Derudover må ansøgeren ikke:

- Være umyndig eller under værgemål.
- Være helt eller delvist finansieret af nogen, som fremstiller eller engrosforhandler drikkevarer.
- Have udvist en sådan adfærd, at der er grund til at antage, at ansøgeren ikke vil kunne lede restaurationen på forsvarlig vis.

Bevillingsnævnets godkendelse af en bestyrer vil normalt følge alkoholbevillingens gyldighedsperiode.

Du skal også tage stilling til, om du ønsker at anvende andet personale til servering, afrydning, garderobe osv. Det skyldes, at Bevillingsnævnet kræver politiets godkendelse af personalet, hvis der meddeles udvidet åbningstid. Godkendelse af personale er det samme som udstedelse af grønt kort.

Medarbejderen skal være fyldt 18 år for at kunne arbejde i serveringslokaler, garderober eller lignende i restaurationer. Medarbejderen skal selv søge om godkendelse hos politiet.

Politiet vil i forbindelse med ansøgning om godkendelse af personale (grønt kort) lægge vægt på:

- Om ansøgeren er dømt eller har vedtaget bøder for strafbare forhold, især for tyveri, vold, narko og ordensbekendtgørelsen.
- Om ansøgeren har udvist en sådan adfærd, at der er grund til at antage, at ansøgeren ikke vil kunne varetage jobbet på forsvarlig måde.

Grønt kort vil normalt kunne udstedes inden for syv dage. Hvis kortet ikke kan udstedes inden for denne frist, vil ansøgeren modtage et brev fra politiet om, hvornår svar så kan forventes. Ansøgeren må ikke påbegynde arbejdet i restaurationen, før politiet har udstedt det grønne kort, medmindre andet fremgår af brevet fra politiet.

Grønt kort er gyldigt i tre år fra udstedelsesdatoen. Personale med grønt kort skal altid kunne fremvise kortet på forespørgsel fra politiet.

5.1.4. Udeservering

Hvis du vil servere mad og drikke udendørs, skal du søge om tilladelse hos Esbjerg Kommune til udeservering, uanset om du serverer fra egen grund eller offentligt areal. Du kan læse mere om udeservering, retningslinjer og ansøgning mv. på kommunens hjemmeside.

6. SAGENS GANG FRA ANSØGNING TIL BEVILLING

Din ansøgning om alkoholbevilling med en udførlig beskrivelse af forretningskoncept, eventuelle ansøgninger om udvidet åbningstid og åbningstid samt bilag skal sendes til:

Syd- og Sønderjyllands Politi
Bevilling/Tilladelser
Ringridervej 37
6400 Sønderborg
E-mail sjyl@politi.dk

Herefter er sagsgangen kort fortalt som følger:

Efter modtagelsen af ansøgningen indhenter politiet oplysninger i Næringsbasen, i kriminalregistret og i politiets øvrige systemer samt hos SKAT vedrørende restancer og gæld til det offentlige. På baggrund af ansøgningen og de indhentede oplysninger – sammenholdt med restaurationsloven og denne restaurationsplans rammer – vurderer politiet sagen og sender sin indstilling (det vil sige politiets forslag til afgørelse) til Bevillingsnævnet.

Bevillingsnævnets sekretariat gennemgår sagen og indhenter eventuelle supplerende udtalelser om støj- og miljøforhold og beredskabsmæssige forhold. Oplysninger, som du må antages ikke være bekendt med, og som kan have betydning for afgørelsen, sendes i høring hos dig, før der træffes afgørelse.

Når sagen er fuldt oplyst, sættes den på Bevillingsnævnets dagsorden og behandles på det førstkommande møde. Bevillingsnævnet vurderer sagen på baggrund af restaurationsloven, restaurationsplanen, politiets indstilling og de øvrige oplysninger i sagen og beslutter, om der skal gives alkoholbevilling eller ej. Bevillingsnævnet beslutter samtidig, hvilke betingelser og begrænsninger der skal være for bevillingen.

Bevillingsnævnets sekretariat sender efterfølgende et brev med Bevillingsnævnets beslutning til dig.

6.1. Midlertidig tilladelse

Når Syd- og Sønderjyllands Politi har modtaget alle relevante bilag, kan politiet udstede en midlertidig tilladelse til servering af alkohol, som gælder, indtil Bevillingsnævnet har behandlet sagen. Det er en forudsætning for meddelelse af midlertidig tilladelse, at det er overvejende sandsynligt, at der vil blive givet en bevilling. Her kan oplysninger fra andre myndigheder også være en hindring for en midlertidig tilladelse, fx klager om støj på den pågældende adresse.

Politiet giver som hovedregel kun midlertidig tilladelse til steder, hvor der allerede er etableret og drives restaurationsvirksomhed med et lignende forretningskoncept, og kun indtil kl. 02.00. Det skyldes, at tilladelse til udvidet åbningstid kun kan gives af Bevillingsnævnet.

7. ALKOHOLBEVILLING ELLER AFSLAG

Når Bevillingsnævnet behandler din ansøgning, kan den enten vælge at give en bevilling (med en række betingelser og begrænsninger) eller at give afslag på bevilling.

7.1. Bevillingsnævnet giver bevilling

Hvis Bevillingsnævnet giver alkoholbevilling, modtager du et brev om, at du har fået alkoholbevilling på visse betingelser og med visse begrænsninger samt i en bestemt periode.

7.1.1. Betingelser og begrænsninger

Uanset hvilken restauration du ønsker at drive, vil Bevillingsnævnet altid stille følgende vilkår i bevillingen:

- Restaurationen må ikke ændre forretningskoncept eller foretage udvidelse uden Bevillingsnævnets godkendelse.
- Der skal være en ansvarlig ansat til stede ved bevillingshaverens eller bestyrerens midlertidige og kortere fravær. Den ansatte skal være fyldt 25 år, dog 23 år hvis den ansatte har afsluttet en uddannelse inden for hotel- og restaurationsfaget.
- Krav og vilkår fremsat af andre relevante offentlige myndigheder skal efterkommes og opfyldes.
- Tilladelse til udvidet åbningstid eller alkoholbevillingen i sin helhed kan tilbagekaldes i visse tilfælde.

Det beror på en konkret vurdering, hvilke betingelser og begrænsninger der derudover sættes for den enkelte bevilling. Blandt andet indgår placering i forhold til andre restaurationer og beboelse, forretningskoncept og åbningstider. Bevillingsnævnet inddrager og afvejer også de hensyn, der fremgår af afsnit 4.

I forhold til restaurationer, hvor udsækning af alkohol er det bærende element, vil der som udgangspunkt indsættes vilkår om:

- At unge under 16 år ikke må opholde sig i restaurationen.
- At unge under 18 år ikke må opholde sig i restaurationen efter kl. 24.00.
- At restaurationen fører en ansvarlig markedsføring over for unge, uanset hvilket medie der anvendes, herunder at der ikke opfordres til hurtig eller omfattende alkoholindtagelse.

I forhold til restaurationer med tilladelse til udvidet åbningstid kan betingelserne og begrænsningerne for eksempel være:

- At restaurationen skal holde lukket i tidsrummet kl. 05.00-09.00.
- At der kan holdes åbent indtil kl. 06.15, men udsækningen af alkohol skal indstilles kl. 05.45. Vilkåret er foreløbigt gældende indtil udgangen af 2017 eller til vedtagelsen af en ny restaurationsplan.
- At restaurationen skal være lukket mellem kl. 06.15 og kl. 09.00. Vilkåret er foreløbigt gældende indtil udgangen af 2017 eller til vedtagelsen af en ny restaurationsplan.
- At der fra kl. 24.00 og frem til lukketid skal anvendes autoriserede dørmænd eller personale fra autoriseret vagtvirksomhed til adgangskontrol.

- At der opsættes videoovervågning af facadearealer, indgangsområder og udvalgte dele af restaurationen, samt at optagelser opbevares i mindst 14 dage med henblik på eventuel udlevering til politiet.
- At alle ansatte godkendes af politiet (grønt kort).
- At der skiltes tydeligt med, at narkotika ikke tolereres, og at enhver besiddelse anmeldes til politiet.
- At restaurationens personale bærer en form for uniformering, som alene benyttes på stedet.

I forhold til hoteller kan betingelser og begrænsninger for eksempel være:

- At der i tiden mellem kl. 05.00 og kl. 09.00 ikke må udskænkes alkohol til andre end overnattende gæster.

7.1.2. Alkoholbevillingens længde

Alkoholbevillinger kan maksimalt udstedes for otte år. En ny bevilling vil efter fast praksis være begrænset til to år. Det skyldes, at Bevillingsnævnet vil sikre sig, at restaurationen drives på forsvarlig måde og uden væsentlige gener for omgivelserne. Ved fornyelse af alkoholbevillinger kan Bevillingsnævnet på baggrund af ordensmæssige og/eller økonomiske problemer i restaurationen vælge at give bevillingen en kortere varighed end otte år.

7.2. Afslag på alkoholbevilling

Hvis Bevillingsnævnet giver afslag på din ansøgning, vil du modtage et brev med en nærmere begrundelse for afslaget. Det vil samtidig fremgå af brevet, at afslaget kan indbringes for Byrådet. Indbringelsen skal ske senest fire uger efter, at afslaget er sendt til dig.

8. OVERTRÆDELSE AF LOV OG BEVILLING SAMT BORTFALD AF BEVILLING

Hvis du som bevillingshaver ikke overholder loven og/eller de betingelser og begrænsninger, der følger af din bevilling, kan det have forskellige konsekvenser.

8.1. Straf

Overtrædelse af en række af restaurationslovens bestemmelser og tilsidesættelse af betingelser eller begrænsninger fastsat af Bevillingsnævnet kan straffes med bøde. Under skærpende omstændigheder eller i gentagelsestilfælde kan straffen stige til fængsel.

8.2. Frakendelse eller tilbagekaldelse af alkoholbevillingen

En alkoholbevilling kan frakendes eller tilbagekaldes:

- Hvis bevillingshaveren har gjort sig skyldig i grov eller gentagen overtrædelse af vilkår for alkoholbevillingen eller af bestemmelser i loven.

- Hvis der er særlig grund til at antage, at bevillingshaveren ikke vil drive virksomheden på forsvarlig måde.
- Hvis bevillingshaveren har forfalden gæld, som relaterer sig til restaurationsdriften, til det offentlige på minimum 100.000 kr.

8.3. Indskrænkning i åbningstiden

Hvis det findes påkrævet af hensyn til den offentlige orden eller af ædruelighedsmæssige hensyn, kan Bevillingsnævnet beslutte, at en restauration skal holde lukket fra et tidligere tidspunkt end restaurationens gældende åbningstid. Ud fra de samme hensyn kan politiet med øjeblikkelig virkning begrænse en restaurations åbningstid i op til 30 dage, dog længst indtil Bevillingsnævnet har truffet afgørelse om åbningstiden.

8.4. Bortfald af alkoholbevilling

En alkoholbevilling bortfalder:

- Hvis bevillingshaveren dør.
- Hvis bevillingens gyldighedstid udløber, uden at fornyelse finder sted.
- Hvis bevillingshaveren ikke længere udnytter alkoholbevillingen.
- Hvis bevillingshaveren ikke længere har næringsbrev.
- Hvis bevillingshaveren er under konkurs.
- Hvis en af Bevillingsnævnet stillet betingelse for bevillingen ikke længere er opfyldt.
- Hvis bevillingshaveren er umyndig eller kommer under værgemål.

Syd- og Sønderjyllands Politi sender ét erindringsbrev til bevillingshaveren senest to måneder før bevillingens udløb. Hvis der ikke er indgivet ansøgning om fornyelse inden bevillingens udløb, er bevillingen bortfaldet, og politiet vil kontrollere, om restaurationen holder lukket.

9. LEJLIGHEDSTILLADELSER

Hvis du ønsker at afholde et enkeltstående arrangement, skal du som udgangspunkt søge om lejlighedstilladelse. Når du søger lejlighedstilladelse, er det vigtigt at lave en grundig beskrivelse af arrangementets art.

Det er politiet, der udsteder lejlighedstilladelser.

Politiet vil ved udstedelse af lejlighedstilladelser varetage samme hensyn som på bevillingsområdet – herunder have fokus på, at arrangementer gennemføres på en tryk, sund og ansvarlig måde.

Du kan læse mere om lejlighedstilladelser på www.politi.dk.

10. HAR DU SPØRGSMÅL?

Hvis du har spørgsmål eller har brug for vejledning om ansøgning, sagsbehandling, bevillinger og lejlighedstilladelser, kan du kontakte:

Syd- og Sønderjyllands Politi
Bevilling/Tilladelser
Ringridervej 37
6400 Sønderborg
E-mail sjyl@politi.dk
Tlf. 114

Hvis du har spørgsmål om støj og støjmålinger mv., kan du kontakte kommunen.

11. LINKS OG ANDRE MYNDIGHEDER

Bevillingsnævnets hjemmeside vil løbende blive opdateret med links til de relevante afdelinger i kommunen, som behandler fx ansøgninger i forbindelse med udeservering, opsætning af telte og støjklager. Der linkes ligeledes til andre relevante myndigheder, som fx brandmyndigheden.

Herunder følger en samlet oversigt over de hjemmesider, der er linket til i restaurationsplanen.

Restaurationsloven

<https://www.retsinformation.dk/Forms/r0710.aspx?id=129763>

Fødevarestyrelsen

www.fvst.dk

Diverse ansøgningskemaer

<https://www.politi.dk/da/borgerservice/blanketter>