



Datum:
2026-01-19

Diarienummer:
Dnr OS 2025-000137 702

Socialdepartementet
s.remissvar@regeringskansliet.se

Remissvar över Förenklingsförslaget avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol (S2025/01618)

Sammanfattning

Avesta kommun ser både fördelar och nackdelar med förslaget om avskaffande av krav på matservering och eget kök. Vi ställer oss positiva till en förändring av lagstiftningen, men anser att vissa delar behöver utredas mer.

Förslaget kommer att bidra till att nya typer av verksamheter som tidigare inte har uppfyllt kraven kommer att kunna få tillstånd att servera alkohol och det kommer även att underlätta för befintliga serveringsställen där efterfrågan på mat är begränsad.

Det kommer att innebära en ökad belastning på kommunerna när nya typer av serveringsställen kan bli aktuella och när det blir lägre krav på investeringar för att starta upp ett serveringsställe. Det nya förslaget kan även bidra till en ny konkurrens till befintliga serveringsställen.

Vi ser också att det kan komma att påverka folkhälsan negativt om tillgängligheten och antalet serveringsställen ökar inom kommunen.

Gällande att kravet på en lokal inomhus tas bort har vi inga synpunkter.

MATKRAVET

Det krav på servering av mat och ett eget kök som finns i nuvarande lagstiftning har till viss del tolkats olika av olika kommuner. Att kravet nu tas bort kan på så vis bidra till en mer likvärdig bedömning mellan kommunerna. Samtidigt kan det uppstå fler nya frågor vid handläggningen av ärenden om nya typer av serveringsställen uppstår, t.ex. i teatrar eller på frisörsalonger.

Med den nuvarande lagstiftningen har det funnits företagare som har varit intresserade av att starta en verksamhet som kommunen inte har sett någon risk med ur alkoholserveringssynpunkt, men där lagstiftningen och kravet på ett restaurangkök eller en omfattande meny har avskräckt dem från att söka serveringstillstånd.

Datum:
2026-01-19

Diarienummer:
Dnr OS 2025-000137 702

Ett borttagande av kravet på ett varierat matutbud skulle underrätta för den typen av mindre verksamheter som riktar sig till mindre sällskap, där maten står i fokus men man inte kan erbjuda ett varierat matutbud.

Samtidigt ställer borttagandet av kökskravet och det varierade matutbudet ett större krav på kommunerna i samband med ansökan. Det hinder som finns med nuvarande lagstiftning, i och med den investering som krävs för att öppna en serveringsverksamhet med ett kök som uppfyller kraven och ett varierat matutbud skulle minska. Det innebär att marknaden öppnas upp för fler aktörer och att det kan bli svårare för kommunerna att bedöma sökandes lämplighet vid ansökningstillfället.

När reglerna ändras innebär det även att de befintliga krögarna som har uppfyllt de tidigare reglerna och t ex investerat i ett godkänt restaurangkök kan få konkurrens från nya aktörer som inte har haft motsvarande krav när de starta sin verksamhet.

Om en utvärdering av den nya lagstiftningen ska göras om några år kommer det att bli svårt att ställa krav på de serveringsställen som har öppnats utan krav på matutbud eller kök att de ska förändra sin verksamhet i efterhand.

FOLKHÄLSA

När det gäller folkhälsan är det svårt att bedöma innan hur den kommer att påverkas. Det kan dock antas att om servering kan ske i fler nya miljöer, där serveringen inte tidigare medgetts, kommer alkoholen att bli mer lättillgänglig för fler personer. Vilket i sin tur innebär en risk för försämring för folkhälsan.

Det ställer ett högre krav på kommunerna för att se till så att serveringen av alkohol sker på ett ansvarsfullt sätt. Kommunerna behöver genom tillsyn, samverkan och utbildning verka för att de nya aktörerna får bra kunskap om sin roll i enlighet med alkohollagen.

För Omsorgsstyrelsen

I detta ärende har Gunilla Berglund, ordförande Omsorgsstyrelsen beslutat.

Veronica Bengts, Alkoholhandläggare har varit föredragande. I den slutliga handläggningen har också Anton Sundin, enhetschef, deltagit.