



Socialdepartementet
s.remissvar@regeringskansliet.se

Remissvar om Förslag om avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol

Er beteckning: S2025/01618

Sammanfattning

Länsstyrelsen har tagit del av Förenklingsrådets förslag om att avskaffa kravet på matservering och eget kök vid alkoholservering.

Länsstyrelsen välkomnar initiativ som underlättar företagande vilket är en förutsättning för jobbskapande och tillväxt. Det gäller inte minst inom restaurang- och serveringsbranschen som har särskild betydelse för sysselsättningen i grupper som normalt har svårare att komma in på arbetsmarknaden.

Samtidigt konstaterar Länsstyrelsen att föreslagna förändringar ställer krav på rättssäkerhet, förutsägbarhet och inte minst en fungerande tillsyn.

Länsstyrelsen vill särskilt framhålla att ett avskaffande av kravet på matservering och eget kök skulle innebära betydande utmaningar för tillsynsarbetet. Nuvarande ordning ger tydliga och kontrollerbara kriterier för tillståndsgivning och uppföljning. Ett borttagande av dessa krav riskerar att försvåra bedömningen av verksamheters inriktning och omfattning, vilket i sin tur kan leda till ökade gränsdragningsproblem och en mer resurskrävande tillsyn.

Länsstyrelsen redovisar nedan sina synpunkter på särskilt utvalda delar av förslaget.

Länsstyrelsens synpunkter för Förenklingsrådets förslag

4.1.5 Kraven leder till problem med matsvinn

Länsstyrelsen ser positivt på att restaurang- och hotellbranschen vidtar åtgärder för att minska matsvinnet. Länsstyrelsen ifrågasätter emellertid om alkohollagstiftningen kan anses vara en avgörande faktor för omfattningen av matsvinnet. Matsvinn förekommer även inom verksamheter som inte bedriver alkoholservering och torde i huvudsak vara en följd av felaktiga beräkningar av förväntat antal gäster. Den typ av måltider som genererar störst mängder matsvinn är bufféer och frukostar¹, vilka inte kan anses ha en tydlig koppling till alkoholservering.

4.1.6 Begränsande krav på serveringslokalens utformning

Förenklingsrådet gör gällande att kommunerna tillämpar en praxis som innebär att serveringstillstånd beviljas även till verksamheter som enbart erbjuder sittplatser utomhus.

Länsstyrelsen delar inte denna beskrivning. Någon sådan praxis har varken förekommit inom länet eller, såvitt Länsstyrelsen har kännedom, i landet i övrigt.

4.2 Problem med överlappande regelverk

Förenklingsrådet anger att kommunerna lägger mycket av sin tid vid tillsynen på att kontrollera menyer och köksutrustning.

Länsstyrelsen delar inte denna uppfattning. Kontroll av köksutrustning och meny sker i regel inom ramen för handläggningen av ansökningar om stadigvarande serveringstillstånd, särskilt när det rör sig om nyetablerade verksamheter som tidigare är okända för kommunen. Vid den efterföljande tillsynen av befintliga verksamheter utgör kontrollen av matutbud endast en begränsad del av kommunernas handläggningstid.

Enligt Länsstyrelsens bedömning används en betydande del av kommunernas resurser för att pröva sökandens eller befintliga

¹ Handbok för minskat matsvinn. 2021. IVL Svenska Miljöinstitutet.
<https://samarbeteforminskatmatsvinn.se/projekt/samarbete-for-minskat-matsvinn/publikationer/publikationer/handbok---restauranger-i-privat-regi.html>. Hämtat 2025-11-19.

tillståndshavares personliga och ekonomiska lämplighet. Detta återspeglas återkommande i de behov av kompetensstöd som kommunerna ger uttryck för.

5.1 Kravet på matservering och eget kök avskaffas

Förslaget medför att kommunerna i högre grad behöver göra mer komplexa och resurskrävande helhetsbedömningar av verksamheter som tidigare inte varit aktuella för serveringstillstånd. En sådan breddning av potentiella sökande medför svårare avvägningar men även ökade kommunala resursbehov genom fler kontroller av ägarförhållanden, ekonomisk skötsamhet och verksamhetsinriktning.

Länsstyrelsen bedömer att förslaget riskerar att försvåra för särskilt mindre och resurssvaga kommuner att identifiera oseriösa aktörer och genomföra de utökade kontroller som krävs när tidigare tydliga avgränsningar tas bort. Den administrativa belastningen riskerar att öka, då handläggningen av ansökningar kan bli mer omfattande än dagens prövning av matutbud och köksutrustning.

Länsstyrelsen bedömer att förslaget även får direkta konsekvenser för myndighetens tillsynsroll. Ett mer varierat och svåröverskådligt tillståndslandskap ökar behovet av vägledning till kommunerna för att säkerställa en likvärdig och rättssäker tillämpning av regelverket i länet. Detta inkluderar stöd i frågor som rör riskbedömningar, kontroll av aktörers seriositet samt tolkning av lagens krav i situationer där verksamhetsinnehållet avviker från traditionella serveringsmiljöer.

Vidare kan ett ökat antal verksamheter med mer komplexa eller svårbedömda förutsättningar leda till ett större behov av uppföljning och samordning av tillsynen på regional nivå. Länsstyrelsen kan därmed komma att behöva ytterligare resurser för att fullgöra sitt uppdrag att följa upp kommunernas tillsyn och verka för en enhetlig rättstillämpning.

Länsstyrelsen vill även framhålla att förslaget inte beaktar regleringen av folkölsservering. Enligt 8 kap. 8 § alkohollagen (2010:1622) får folköl serveras endast om mat samtidigt erbjuds. Detta innebär att genomförandet av förslaget i praktiken skulle medföra strängare krav vid servering av folköl än vid servering av annan alkohol, vilket framstår som inkonsekvent.

5.2 Kravet på lämpligt antal sittplatser och yta som får tas i anspråk av drinkbar tas bort

Kravet på sittplatser har inte enbart handlat om att gäster ska ha möjlighet att serveras mat och dryck sittande. Kravet har även syftat till att bidra till god överblickbarhet i en serveringslokal och för att övervaka ordning och nykterhet.²

Länsstyrelsen bedömer att ett avskaffande av kravet på matservering och därmed även kravet på sittplatser riskerar att försämra överblickbarheten i miljöer där servering av alkohol förekommer.

Länsstyrelsen vill även understryka att förändringen skulle innebära betydande utmaningar för kommunerna i deras tillsynsarbete. Minskad överblickbarhet och mer rörliga gästmönster försvårar bedömningen av ordning, nykterhet och regelefterlevnad, vilket riskerar att leda till en mindre effektiv och mer resurskrävande tillsyn.

5.3 Kravet på att tillhandahålla tillredd mat vid catering bör kvarstå men kravet på eget kök tas bort

Länsstyrelsen är tveksamma till att kravet på eget kök tas bort. Det går inte att utesluta att det finns en risk för att oseriösa aktörer utnyttjar möjligheten genom att köpa in mat från exempelvis närliggande pizzerior eller gatukök, vilken sedan levereras tillsammans med alkohol. Detta kan i förlängningen bidra till att allmänheten utvecklar en negativ bild av cateringverksamhet som helhet, med potentiellt skadliga konsekvenser för branschen.

6.7.6 Konsekvenser för olika grupper i samhället

Barn och unga

I utredningen tas möjliga konsekvenser upp för olika grupper i samhället, bland annat beskrivs konsekvenserna för barn och unga.

Länsstyrelsen vill framhålla att det, oavsett i vilka sammanhang vårdnadshavare konsumerar alkohol, kvarstår en betydande risk för att barn och unga exponeras för förälders berusning i hemmiljön. Vidare finns det inget som indikerar att barn och unga som lever i hem där våld eller andra omsorgsbrister förekommer till följd av

² Se till exempel prop. 2009/10:125, s. 101

förälders alkoholpåverkan skulle undgå att drabbas. Det är därför av vikt att riskerna för barns trygghet och välbefinnande beaktas i alla sammanhang där förälders alkoholkonsumtion kan påverka hemmiljön.

6.8 Konsekvenser för offentlig sektor

Länsstyrelsens bedömning är att förslaget innebär en väsentlig förändring av kommunernas arbete med tillståndsprövning och tillsyn, vilket i sin tur får konsekvenser för Länsstyrelsens uppdrag. I utredningen saknas en beskrivning på vilket sätt det föreslagna regelverket påverkar länsstyrelsernas uppgifter på området.

Därutöver vill Länsstyrelsen särskilt framhålla att förslaget medför betydande utmaningar för mindre kommuner. Dessa kommuner har ofta begränsade administrativa resurser, små handläggarorganisationer och ett mer sårbart kompetensförsörjningsläge. En förändring av regelverket riskerar därför att få oproportionerligt stora konsekvenser för deras förmåga att upprätthålla en rättssäker och effektiv tillståndsprövning och tillsyn. Mindre kommuner kan även ha svårare att snabbt anpassa sina rutiner och säkerställa kontinuitet vid personalomsättning, vilket ytterligare förstärker behovet av stöd från Länsstyrelsen.

En genomförd förändring skulle medföra att Länsstyrelsen behöver avsätta ytterligare resurser för att stödja kommunerna genom riktade informationsinsatser, vägledning och kompetenshöjande aktiviteter. Behovet av stöd bedöms vara särskilt omfattande i ett initialt skede efter en lagändring, men även på längre sikt kan ett fortsatt högt resursbehov förutses. Förändringen innebär ett bestående skifte i kommunernas arbetssätt. Mot bakgrund av alkohollagstiftningens komplexitet, den fortlöpande personalomsättningen inom kommunerna samt risken för nya tolkningsfrågor som kan leda till olikartad praxis, kommer det vara nödvändigt att Länsstyrelsen även på sikt tillhandahåller stöd för att säkerställa en enhetlig och rättssäker tillämpning av alkohollagen.

Övrigt

I utredningen framgår återkommande att Förenklingsrådet har genomfört intervjuer med branschföreträdare, däribland näringslivsorganisationer och restauranger. Länsstyrelsen bedömer att ett sådant underlag kan ge ett begränsat perspektiv, då det främst speglar förhållanden och behov inom den aktuella branschen.

Avsaknaden av ett bredare urval av aktörer, såsom kommunala tillsynsmyndigheter eller andra relevanta samhällsfunktioner, medför att vissa centrala aspekter kopplade till regelverkets tillämpning och effekter inte framkommer i tillräcklig utsträckning.

De som medverkat i beslutet

Beslutet har fattats av landshövding Acko Ankarberg Johansson med handläggare Axa Cronros som föredragande. I den slutliga handläggningen har också vikarierande länsråd Stefan Renlund, enhetschef Sanela Cerimagic samt avdelningschef Maria Ek medverkat.

Denna handling har godkänts digitalt och saknar därför namnunderskrift.