

Regelrådets uppgift är att granska och yttra sig över kvaliteten på konsekvensutredningar till författningsförslag som kan få effekter av betydelse för företag.

Socialdepartementet

Yttrande över förslag om avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol

Regelrådets ställningstagande

Regelrådet bedömer att konsekvensutredningen uppfyller kraven i förordningen (2024:183) om konsekvensutredningar.

Motivering till Regelrådets ställningstagande

Regelrådet finner att konsekvensutredningen i samtliga delasppekter uppfyller förordningens krav. Det finns en viss variation i hur tydlig redovisningen är, somliga delasppekter beskrivs mycket tydligt medan andra har behandlats mer översiktligt. Dessa skillnader påverkar i alla händelser inte bedömningen att alla delasppekter har behandlats tillräckligt väl.

Innehållet i förslaget

Socialdepartementet remitterar förslag från Förenklingsrådet om avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol. I sammanfattning anger Förenklingsrådet bland annat följande. Förenklingsrådet föreslår att 8 kap. 15 § i alkohollagen (2010:1622) upphävs, vilket innebär att kravet på att serveringsställen måste ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen samt tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat för stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten slopas. Detsamma gäller för kravet att serveringsställen ska erbjuda ett utifrån storleken på serveringsstället lämpligt antal sittplatser för matservering. Förenklingsrådet föreslår vidare att kravet att ha ett eget kök för tillredning av mat vid cateringverksamhet (8 kap. 4 § 2 st.) tas bort, samt att vissa förtydliganden görs avseende lokalbegreppet i alkohollagen. De föreslagna ändringarna i alkohollagen föreslås träda i kraft den 1 juli 2026.

Bedömning av delasppekter

Problembeskrivning och syftet med förslaget

I kapitel 6 i Förenklingsrådets promemoria anges att problemet med nuvarande reglering är att restauranger som serverar alkohol måste erbjuda ett varierat utbud av tillagad mat fram till klockan 23.00 samt fortsatt erbjuda ett enklare matutbud fram till stängningsdags. Det ställs även krav på ett fullt utrustat restaurangkök vilket medför kostnader för företagen som inte möts av en motsvarande efterfrågan på mat av kunder. Den nuvarande lagstiftningen innebär att etablering av nya restaurangkoncept begränsas, då det inte är möjligt att öppna enklare restauranger, barer med mera, med övervägande fokus på dryck utan att för den skull också behöva servera mat. Förslagets huvudsakliga syfte anges vara att minska företagens kostnader vilket sammantaget bedöms öka sektorns lönsamhet och därmed möjlighet att möta konsekvenser av lågkonjunktur, externa chocker som en pandemi, med mera. Förutom

denna beskrivning finns mer utförliga resonemang om problem som Förenklingsrådet ser med dagens situation, exempelvis i kapitel 4 i promemorian.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning av de problem som Förenklingsrådet bedömer finns i utgångsläget och i vilket syfte förslagen lämnas. Beskrivningen är utförlig och tydlig.

Regelrådet finner problembeskrivning och redovisning av syftet med förslaget godtagbar.

Konsekvenser om ingen åtgärd vidtas

I promemorians kapitel 6 anges bland annat följande. Förenklingsrådets förslag om ett avskaffande av kravet på matservering och eget kök bedöms medföra stora kostnadsbesparingar för restauranger. Detta kan bidra till att förbättra den negativa trend som restaurangbranschen befunnit sig i sedan några år tillbaka. Exakt hur mycket branschens utveckling påverkas av förslaget anges vara svårt att bedöma, eftersom utvecklingen även beror av många andra faktorer än reglerna för alkoholservering. Men om den förslagna åtgärden inte vidtas anges det kunna förutsättas att den negativa branschutvecklingen fortsätter i enlighet med de prognoser som framförts av olika experter på området. Dessa beskrivs enligt följande. Restaurangbranschen har under de senaste åren stått inför flera utmaningar, där bland annat pandemi, kraftigt höjda räntor och hög inflation har påverkat såväl intäkter, som hyreskostnader och råvarupriser. På kort sikt kommer restaurangbranschen med stor sannolikhet fortsatt vara under betydande ekonomisk press, i och med det fortsatt höga ränteläget och förmodad lågkonjunktur. Detta innebär en högre risk för nedläggningar och konkurser, men kan också påverka nyetableringar och möjligheten att expandera befintliga verksamheter.

På längre sikt anges en utebliven lagändring hämma branschens tillväxt. Det redovisas statistik från SCB och Visita som indikerar minskad försäljningsutveckling under tredje kvartalet 2024 och att branschen förutspår fortsatt ekonomiska utmaningar samt långsiktiga negativa effekter av de ökade kostnaderna. Branschens struktur anges också innebära att den ekonomiska nedgången i högre grad träffar mikroföretag, samt små och medelstora företag, som ofta saknar de ekonomiska reserver som krävs för att hantera kostnadsökningar och efterfrågeförändringar. En tydlig indikator på branschens utsatthet anges vara konkurserna. Det redovisas uppgifter om hur dessa utvecklats under en tioårsperiod från 2015 till 2025. Det redovisas också annan information om branschens utveckling över tid. Sammantaget anges branschen stå inför ett strukturellt skifte där intäkterna i allt högre grad är beroende av matförsäljning, samtidigt som inflation, konsumtionsförändringar och högre kostnader ställer nya krav på affärsmodeller och prissättning för att säkerställa långsiktig hållbarhet.

Regelrådet gör följande bedömning. Redovisningen är i jämförelse med flera andra ärenden som Regelrådet granskat tydlig och utförlig. Det är värdefullt att det beskrivs en historisk utveckling över tid och att källor anges tydligt.

Regelrådet finner redovisningen av konsekvenser om ingen åtgärd vidtas godtagbar.

Alternativa lösningar

I kapitel 6 anges följande. Enligt förordningen (2024:183) om konsekvensutredningar ska en konsekvensutredning innehålla de olika alternativ som finns för att uppnå förändringen och de fördelar respektive nackdelar som bedöms finnas med dessa.

Inom ramen för Förenklingsrådets utredning anges flera olika mindre långtgående alternativ ha övervägts, men avfärdats på grund av att de inte tillräckligt väl löser de problem som föreligger till följd av reglerna.

Således anges mer specifikt att i betänkandet En trygg uppväxt utan nikotin, alkohol och lustgas (SOU 2024:23) lämnar utredaren ett antal förslag med bäring på kravet på matservering och eget kök. Utredaren föreslår bland annat att tidpunkten för när matutbudet får begränsas till ett fåtal enklare rättare ändras från kl. 23 till kl. 22, samt att kravet på ett varierat utbud av maträtter ändras till flera olika maträtter. I remissbehandlingen av betänkandet avfärdade flera näringslivsorganisationer förslaget då det inte bedömdes adressera de grundläggande problemen med nuvarande reglering annat än på marginalen. Flera av de remissinstanser som var positiva till förslagen efterfrågade emellertid ytterligare förtydliganden kring tillämpning av kraven. Förenklingsrådet delar bedömningen att de förslag avseende ändrad tidpunkt och utbud av maträtter som lades fram i betänkandet inte tillräckligt väl adresserar de problem som identifierats inom ramen för denna utredning, och även fortsättningsvis skulle innebära en betydande otydlighet i tillämpningen. Alternativet att bygga vidare på betänkandets förslag har därmed avfärdats inom ramen för Förenklingsrådets utredning. (Betänkandet och remissinstansernas syn på det beskrivs mer specifikt i avsnitt 3.3.1, sidorna 28 – 31 i Förenklingsrådets promemoria).

Det redogörs även för den alternativa lösningen att bara ta bort kravet på ett eget kök, vilka för- och nackdelar denna bedöms ha och varför Förenklingsrådet valt bort den lösningen.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning av några alternativa lösningar och varför Förenklingsrådet valt bort dessa. Beskrivningen är utförlig och tydlig.

Regelrådet finner redovisningen av alternativa lösningar godtagbar.

Berörda företag

I kapitel 6 i promemorian anges att antalet befintliga restauranger i Sverige i dagsläget uppgår till omkring 34 000. Av dessa uppgår antalet restauranger med serveringstillstånd, det vill säga restauranger där alkohol drycker erbjuds, till cirka 14 000, vilket utgör cirka 40 procent av det totala antalet.

Ett avskaffande av kravet på matservering och eget kök skulle sannolikt ha störst effekt på den kategori av restauranger som inte har som sitt primära fokus på att servera mat. Det anges i dagsläget inte vara möjligt att via SNI-koder dela upp antalet restauranger i ytterligare grupper, däremot har SCB på uppdrag av Visita gjort en uppskattning av antalet nöjesrestauranger. Nöjesrestauranger avser verksamhet där fokus är på drycker men där även mat serveras, dvs de typer av restauranger som ett avskaffat matkrav sannolikt framför allt skulle påverka mer påtagligt. Exempel på nöjesrestauranger är pubar, barer, sportbarer, nöjeskrogar och nattklubbar. Uppskattningen anges vara baserad på bakgrundsinformation från Visita och ett mindre antal rikstäckande leverantörer av livsmedel.

Vid slutet av 2024 uppskattades antalet nöjesrestauranger till 3 600. Antalet övriga restauranger, dvs sådana restauranger där framför allt matupplevelsen i kombination med alkohol är i fokus, uppgick därmed till cirka 10 500, vilket motsvarar det totala antalet serveringsställen minus de 3 600 nöjesrestaurangerna. De bedöms påverkas i mindre grad av en förändring i lagstiftningen, då deras verksamhet fortsatt har behov av såväl ett fullutrustat kök som en varierad meny.

Baserat på erfarenheter från reform i Finland görs även en bedömning av möjlig tillväxt av restauranger till följd av förslaget. Bedömningen är kvantifierad och motiveras av Förenklingsrådet.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning av de företag som berörs. Denna beskrivning innehåller information om såväl antal, bransch och storlek. Beskrivningen är tydlig.

Regelrådet finner redovisningen av berörda företag godtagbar.

Påverkan på företagens kostnader och intäkter

I kapitel 6 anges bland annat följande. Enligt gällande lagstiftning måste serveringsställen erbjuda mat till gästerna under hela den tid som alkohol serveras. Fram till klockan 23.00 krävs ett varierat utbud av maträtter, medan enklare rätter kan erbjudas efter klockan 23.00. Detta medför att restauranger behöver avsätta tid för att planera och schemalägga personal samt säkerställa inköp av råvaror för att uppfylla kravet på tillgänglighet av mat, även senare på kvällen fastän efterfrågan inte finns.

Det anges tre kategorier administrativa aktiviteter som bedöms kunna hänföras direkt till matkravet: att restaurangchefen behöver schemalägga personal för att uppfylla matkravet under öppettiderna; att köpa in råvaror för att uppfylla kraven och planera och ta fram en anpassad meny, som också behöver uppdateras löpande.

Utifrån intervjuer med berörda företag bedömer Förenklingsrådet att en normaleffektiv restaurang lägger cirka 5 timmar per vecka i administrativ tid på nyss nämnda aktiviteter, vilket i sin tur anges motsvara 20 timmar per månad. Uppräknat med en lönekostnad för en restaurang- och kökschef enligt SCB:s lönestatistik innebär det en kostnad på cirka 8 500 kr per månad eller 103 000 kr per år. Ett avskaffande av matkravet skulle således innebära en kostnadsbesparing på motsvarande hela den uppskattade administrativa kostnaden, det vill säga 103 000 kr per etablerad nöjesrestaurang och år. De materiella kostnaderna för att driva en nöjesrestaurang utifrån dagens lagkrav anges vara etablering av ett restaurangkök, drift- och underhållskostnader för ett restaurangkök, kostnader för att kunna ha personal på plats för att kunna förbereda, tillreda och servera mat under perioder utan efterfrågan, samt matsvinn som en konsekvens av att behöva ha förberedelse för att servera mat som inte säljs.

I konsekvensanalysen görs, baserat på intervjuer med företag, antagandet att det är osannolikt att redan etablerade nöjesrestauranger avskaffar befintliga kök vid en förändring av matkravet i lagstiftningen. De materiella kostnaderna för att driva ett redan etablerat kök antas därför inte påverkas, däremot anges såväl kostnader för personal som hanteringen av matsvinn påverkas enligt följande.

De intervjuade företagen uppger att efterfrågan på mat efter klockan 23.00 är mycket begränsad och att den brukar minska redan vid 21-tiden. De intervjuade företagen uppger att dagens mat- och kökskrav innebär att personal arbetar cirka 100 timmar per månad utöver vad som annars skulle behövas utifrån ett efterfrågeperspektiv. Utifrån genomförda intervjuer utgår bedömningen från att en normaleffektiv restaurang kan förväntas uppnå en tidsbesparing motsvarande cirka 2 timmar per person och dag, för två personer, under antagandet att verksamheten är öppen sex dagar i veckan. Som nämnts ovan finns det situationer där maträtter förbereds i förväg så att annan personal än en kock kan tillreda maten om det skulle finnas en efterfrågan. Det anges emellertid innebära att en kock behöver

förbereda maträtter i förväg vilket bedöms ta lika lång tid som om en kock fanns tillgänglig. Ett avskaffande av matkravet skulle enligt Förenklingsrådet innebära att kostnaden för de extra 100 timmar som en nöjesrestaurang i dag lägger per månad för att kunna erbjuda och servera mat när efterfrågan är låg, kan minska.

Kravet på att servera mat för att få serveringstillstånd anges också bidra till ökat matsvinn och kostnader för restauranger. Restaurangsektorns livsmedelsavfall ökade med 70 procent mellan 2020 och 2023 – från 65 000 till 111 000 ton. Enligt plockanalyser ifrån restauranger var andelen ätbart livsmedelsavfall 56 procent av totala andelen mat som slängdes. Ett slopat matkrav skulle enligt företagsintervjuer kunna minska matsvinnet med cirka 20 procent, motsvarande cirka 4 600 ton per år för restauranger med serveringstillstånd. Det motsvarar en genomsnittlig minskning på cirka 329 kg per restaurang. Med utgångspunkt i uppgifter från Livsmedelsverket samt intervjuer uppgår hanteringskostnaderna för matsvinn till mellan 27 och 60 kr per kg. Totalt uppskattas det årliga matsvinnet kosta varje restaurang 9 000 – 20 000 kr per år. Ett borttagande av matkravet bedöms innebära en potentiell kostnadsminskning på i snitt cirka 14 000 kr per år och nöjesrestaurang. I beräkningen ingår inte restaurangers kostnader för inköp av råvaror, eftersom det inte varit möjligt för förslagsställaren att kvantifiera dessa kostnader.

Vidare anges att tillsyn utförs utifrån serveringstillståndet men också med stöd av livsmedelslagen (2006:804), då med fokus på hygien och lokalens skick. Dessa tillsynsavgifter fastställs av kommunen och varierar mellan olika delar av landet. Genomförda intervjuer anges peka på att tillsynsavgifterna för nöjesrestauranger sannolikt skulle minska vid ett avskaffande av mat- och kökskraven, eftersom tillsynen skulle kunna genomföras på kortare tid och i många fall kunna omfatta en mindre köksyta. Det anges emellertid vara viktigt att notera att alla typer av tillsynsavgifter skulle kvarstå även om kravet på mat och kök avskaffas. Till exempel gäller fortsatt hygienkraven, som finns reglerad i livsmedelslagen (2006:804) och därmed även fortsättningsvis kräver tillsyn. Tillsyn för själva serveringstillståndet skulle fortsatt behöva utföras även vid ett avskaffat krav på matsservering.

Sammanfattningsvis bedöms kostnaden per nöjesrestaurang kopplad till dagens mat- och kökskrav för befintliga nöjesrestauranger i Sverige uppgå till cirka 549 000 kr per nöjesrestaurang och år. Den övervägande delen av kostnaden avser materiella kostnader hänförliga till framför allt personalkostnader. Kostnader sammanfattas i tabell på sida 71 i Förenklingsrådets promemoria. Den totala, uppräknade kostnaden för samtliga nöjesrestauranger i Sverige uppgår till cirka 2 miljarder kr baserat på uppgifter om det totala antalet nöjesrestauranger. Uppgifter redovisas i tabell på sida 72 i Förenklingsrådets promemoria.

Det anges också kvantifierade effekter för övriga etablerade restauranger och effekter av förslaget vid nyetablering av nöjesrestauranger. Det förklaras såväl i ord vilka effekter som väntas bli aktuella som i flera fall kvantifierat vad effekten bedöms bli i kronor. Beskrivningen är specifik och utvecklad på ungefär samma nivå som det som refererats ovan om de etablerade nöjesrestaurangerna.

Slutligen görs en sammanställning av totala möjliga kostnadsbesparingar vid regeländring för samtliga restaurangkategorier. Den bedömda totala kostnadsbesparingen för företag inom restaurangbranschen vid ett avskaffande av kravet på matsservering och eget kök i alkohollagen anges uppgå till cirka 3,9 miljarder kr.

Det finns också en kvalitativ beskrivning som avser särskilda kostnader och berörda företag vid ändring kring uteservering utan sittplatser inomhus. I denna beskrivning förklaras av vilka skäl effekter av detta slag inte har inkluderats i den totala summeringen. Vidare finns en kvalitativ beskrivning av konsekvenser för cateringverksamhet.

När det gäller påverkan på företagens intäkter anges följande. Ett avskaffande av kravet på matservering och eget kök i alkohollagen bedöms inte ha någon negativ påverkan på företagens intäkter. Förslagets huvudsakliga syfte är att minska företagens kostnader vilket sammantaget bedöms öka sektorns lönsamhet och därmed möjlighet att möta konsekvenser av lågkonjunktur, externa chocker som en pandemi, med mera. Det finns också flera faktorer i förslaget som skulle kunna innebära att tillväxten i sektorn ökar som helhet.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning av påverkan på företagens kostnader och intäkter. Denna beskrivning är till stor del kvantifierad och jämfört med motsvarande redovisningar i relativt många andra ärenden ovanligt tydlig och utförlig. Det är värdefullt både att det framgår vilka källor som finns till uppgifterna, vilka antaganden som i förekommande fall görs och vilka skäl som Förenklingsrådet sett talar för de antagandena. Redovisningen är som helhet betraktad påtagligt transparent. Beskrivningen av påverkan på intäkter är inte lika tydlig som den för kostnader. Det hade varit bra om den hade kunnat utvecklas mer men den information som finns kan anses tillräcklig i ett fall där själva åtgärden riktas in mot att söka minska de berörda företagens kostnader och en intäktspåverkan sannolikt, såvitt Regelrådet kan förstå, borde bli indirekt. Regelrådet kan för sin del inte se något som uppenbart talar mot förslagsställarens bedömning att förslaget inte väntas ge någon negativ påverkan på företagens intäkter och även denna förutsättning bidrar till att den aktuella beskrivningen kan anses tillräcklig utifrån förutsättningarna.

Regelrådet finner redovisningen av påverkan på företagens kostnader och intäkter godtagbar.

Påverkan på konkurrens

Vad gäller förslagets påverkan på lokalt näringsliv, anges det vara särskilt intressant att analysera eventuella positiva och negativa effekter på kommuner med enbart en eller ett fåtal restauranger. I dessa kommuner blir det extra sårbart om restaurangbranschen påverkas negativt och om exempelvis den enda restaurangen som erbjuder matservering på grund av det avskaffade kravet på matservering och eget kök väljer att helt sluta med matservering, eller konkurreras ut av nya serveringsställen med fokus på dryckesservering. Resonemanget utgår från antagandet att en nyetablering med fokus på att endast servera alkohol skulle ha en lägre investerings- och driftkostnad samt lägre eller obefintligt matsvinn jämfört med en redan etablerad restaurang anpassad till dagens krav på matservering, och därmed kunna erbjuda lägre priser.

En sådan effekt anges inte helt kunna uteslutas, men det finns samtidigt ett antal faktorer som skulle tala för motsatsen. Om en befintlig restaurang med serveringstillstånd har som utgångspunkt att erbjuda en helhetsupplevelse i form av mat och alkohol i kombination, bör det även fortsättningsvis finnas utrymme för den typen av verksamhet även om en aktör mer fokuserad på att servera alkohol etableras på orten. Om den befintliga restaurangen däremot redan i dag har fokus på att servera alkohol och endast i begränsad omfattning servera mat, kan förenklingsförslaget innebära en kostnadsfördel för en ny aktör. Å andra sidan kan den befintliga restaurangen anpassa och omvandla befintliga ytor till serveringsutrymmen, anpassa serveringstider och personal utifrån efterfrågan, dra ned på löpande underhåll och

myndighetskontroller i och med anpassning av köket samt sluta att köpa in råvaror som inte efterfrågas. Det anges inte heller vara orimligt att anta att en befintlig restaurang genom att exempelvis anläggningstillgångar skrivits av och att ersättningsinvesteringar i och med förslaget inte behöver göras, redan befinner sig på en lägre kostnadsnivå. Sammantaget anges det därför inte vara orimligt att anta att en befintlig restaurang relativt snabbt skulle kunna anpassa sin verksamhet och genom en lägre kostnadsnivå fortsatt vara konkurrenskraftig. Till detta ska läggas positiva effekter som upparbetad kundbas och ett etablerat namn som enligt Förenklingsrådet borde tala till den befintliga restaurangens fördel.

Befintliga restauranger utan serveringstillstånd har redan i dag en affärsmodell med fokus på mat. Förenklingsförslaget skulle kunna innebära att en ny restaurang etableras med möjlighet att kombinera alkoholförsäljning och ett anpassat kök och därigenom kunna erbjuda en helhetsupplevelse som på sikt kan påverka den lokala marknaden och potentiellt konkurrera ut en befintlig restaurang utan serveringstillstånd. Samtidigt borde det enligt Förenklingsrådet även här finnas fler faktorer som motverkar en sådan utveckling, såsom lägre kostnader till följd av begränsade öppettider, enklare köksutrustning i och med att den befintliga restaurangen redan i dag har fokus på enklare mat, samt fördelar kopplat till exempel till tidigare etablering, etablerad kundbas och ett mer fördelaktigt läge. Under förutsättning att övriga krav för att servera alkohol uppfylls borde det heller inte vara omöjligt för en befintlig restaurang utan alkoholtillstånd att faktiskt skaffa det och därmed stärka sin position på den lokala marknaden.

Resonemanget ovan utgår från en ort med en eller ett fåtal restauranger med serveringstillstånd. På orter med ett större antal restauranger anges det vara svårare att bedöma effekterna av förslaget, eftersom faktorer såsom konjunktur, kundpreferenser, in- och utflyttning, förtätning, ägarbyten och hyresnivåer också påverkar hur den lokala marknaden ser ut. Antalet orter med få restauranger anges dessutom vara begränsat. Enligt statistik från Folkhälsomyndigheten är det endast en av Sveriges 290 kommuner som enbart har en restaurang med serveringstillstånd och endast fyra kommuner med tre eller färre.

Sammanfattningsvis bedömer Förenklingsrådet de negativa effekterna på det lokala näringslivet, och då särskilt för befintliga restauranger, som begränsade. Detta gäller framför allt om man också tar hänsyn till effekter av förslaget som samtidigt gynnar de redan etablerade restaurangerna samt att de med rimliga antaganden borde kunna dra fördelar av att redan vara etablerade på den lokala marknaden. Den ökade flexibilitet och de sänkta kostnader som ett avskaffat krav på matservice och eget kök innebär borde även leda till positiva effekter på det lokala restaurangnäringslivets förutsättningar till långsiktig ekonomisk hållbarhet och en minskad risk för konkurs. Detta anges bli särskilt viktigt då restaurangbranschen är hårt pressad under rådande konjunkturläge.

Det finns också ett resonemang om att när antalet restauranger ökar, leder detta till tilltagande konkurrens i branschen och hur detta skulle kunna påverka konsumtionen av alkohol. Det anges finnas en genomsnittlig besparingspotential på ca 5 procent men det bedöms bara finnas en viss andel restauranger som kan omsätta detta i lägre priser, på grund av skillnader i vinstmarginaler.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns beskrivningar som berör möjliga effekter på konkurrensförhållanden mellan restauranger. Beskrivningen är tydlig.

Regelrådet finner redovisningen av påverkan på konkurrens godtagbar.

Särskilda hänsyn till små och medelstora företag

Det anges att det aktuella förenklingsförslaget i första hand kommer medföra lättnader för mikroföretag samt små och medelstora företag. Statistik anges visa att över 80 procent av samtliga restaurangverksamheter är mikroföretag med mellan 0 och 9 anställda, vilket illustrerar branschens småskaliga karaktär. Det ska samtidigt noteras att denna fördelning även omfattar restauranger som inte innehar serveringstillstånd enligt alkohollagen. Mot bakgrund av branschens struktur bedöms de effekter som ett slopat krav på mat och kök innebär ha störst betydelse för mindre företag. Dessa företag har i regel också en begränsad administrativ kapacitet och färre personalresurser att tillgå, vilket gör dem särskilt sårbara för administrativa bördor samt krav på ett brett matutbud eller förlängda öppettider.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning av hur små företag kan påverkas specifikt av förslaget. Det framgår att det kan ha särskilt stor betydelse för de små företagen. Beskrivningen är tydlig.

Regelrådet finner redovisningen av särskilda hänsyn till små och medelstora företag godtagbar.

Åtgärder för att begränsa kostnader och andra negativa effekter

Det anges att förslaget inte bedöms medföra några betydande kostnader, vare sig för näringslivet eller för den offentliga sektorn. De begränsade offentligfinansiella kostnader som förslaget medför bedöms inte kräva särskild finansiering i statsbudgeten, utan kostnaderna på statlig, regional och kommunal nivå bedöms kunna hanteras inom ram.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning. Det framgår att inga särskilda åtgärder vidtagits och av vilket skäl. Regelrådet finner inget som uppenbart talar mot den bedömning som görs och beskrivningen är tillräcklig.

Regelrådet finner redovisningen av åtgärder för att begränsa kostnader och andra negativa effekter godtagbar.

Särskild hänsyn till tidpunkt för ikraftträdande och behov av speciella informationsinsatser

I utredningen anges det inte ha framkommit något som tyder på att särskild hänsyn behöver tas till tidpunkten för ikraftträdandet eller att det behövs särskilda informationsinsatser.

Regelrådet gör följande bedömning. Det framgår vilken bedömning som Förenklingsrådet har gjort. Regelrådet finner inget som uppenbart talar emot bedömningen och beskrivningen kan anses tillräcklig i ett ärende där effekten för företag – i den mån de påverkas av regeländringarna – borde bli gynnsam.

Regelrådet finner redovisningen av särskild hänsyn till tidpunkt för ikraftträdande och behov av speciella informationsinsatser godtagbar.

Hur och när konsekvenserna kan utvärderas

Vid ett införande av Förenklingsrådets förslag om att avskaffa kravet på matservering och eget kök anges det vara viktigt att genomföra en uppföljning och utvärdering för att säkerställa att regeländringarna inte resulterar i oönskade konsekvenser.

Förenklingsrådet föreslår därför att en utvärdering genomförs fem år efter införandet.

Denna utvärdering bör analysera restaurangbranschens tillväxt med fokus på utvecklingen av antalet restauranger, särskilt nöjesrestauranger, under perioden. Vidare bör den belysa restaurangbranschens lönsamhet, eftersom Förenklingsrådet bedömer att lönsamheten kan förbättras genom förenklingsförslaget. Även utvecklingen av alkoholkonsumtionen på nöjesrestauranger och övriga restauranger i relation till den totala alkoholkonsumtionen, och påverkan på restaurangbranschen ur ett regionalt och lokalt perspektiv, särskilt vad gäller landsbygd och kommuner med få invånare och begränsat antal restauranger är faktorer som Föreningsrådet förordar ska ingå i utvärderingen.

För att säkerställa att förslaget inte påverkar folkhälsan negativt rekommenderar Förenklingsrådet även en löpande uppföljning av den totala alkoholkonsumtionen samt effekten på sårbara grupper, speciellt barn och unga. Vidare bör även kumulativa eller aggregerade effekter av samtliga genomförda förändringar i alkohollagstiftningen under de senaste åren följas upp och utvärderas, exempelvis vad gäller påverkan på normförflyttningar avseende alkoholkonsumtion inom olika grupper. Därtill kan lagstiftaren överväga att göra en översyn av vilka nya slags serveringsställen som har tillkommit efter lagändringarna.

Regelrådet gör följande bedömning. En beskrivning av hur och när konsekvenserna av ett förslag kan utvärderas ska ta upp tidpunkt och något om vad som ska inkluderas i utvärderingen. Det är värdefullt om något också sägs om kriterier som väntas tillämpas och i vilken mån det finns mål för förslaget som bedöms särskilt viktiga att utvärdera. Även specifik information om metod kan vara relevant. Den beskrivning som finns i promemorian belyser det mesta av detta. I förhållande till redovisningar av denna aspekt som finns i förhållandevis många andra ärenden som Regelrådet granskar är beskrivningen påtagligt tydlig. Denna tydlighet är värdefull.

Regelrådet finner redovisningen av hur och när konsekvenserna kan utvärderas godtagbar.

Överensstämmelse med EU-rätten och om förslaget går utöver minimikraven

Det anges i Förenklingsrådets promemoria (sida 28) att varje medlemsstat inom EU har möjlighet att besluta om sin nationella alkoholpolitik. Det som styr är att nationella krav måste respektera det som följer av EU-medlemskapet, där grundläggande principer om varors fria rörlighet över gränserna är avgörande. Alkohol räknas som ett livsmedel inom EU vilket innebär att alkoholdrycker omfattas av den EU-gemensamma livsmedelslagstiftningen, vilket inkluderar regler om märkning, säkerhet och tillåtna tillsatser. Därtill klassas vin som en jordbruksprodukt och omfattas även av EU:s jordbrukspolitik. Det anges innebära att det inte finns några EU-gemensamma regler eller minimikrav gällande tillstånd för servering av alkohol till allmänheten, huruvida ett serveringsställe ska vara utrustat med ett restaurangkök eller erbjuda tillagad mat under specifika öppettider, för att få serveringstillstånd för att servera alkohol till allmänheten. Däremot har EU ett gemensamt regelverk för tillverkning, märkning och skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker. I förordning (EU) 2019/787 definieras bland annat vad som är spritdrycker och vilka spritdrycker som är tillåtna inom EU. Under 2006 antog EU-kommissionen en alkoholstrategi för att stötta medlemsländernas arbete med att minska alkoholens skadeverkningar. Strategins genomförande har utvärderats två gånger: 2009 och 2013. EU har gällande dessa frågor också etablerat ett nära samarbete med Världshälsoorganisationen (WHO).

Det finns också en del information om hur motsvarande regler ser ut i andra länder och om hur livsmedelslagstiftningen i Sverige relaterar till EU-regler.

Regelrådet gör följande bedömning. Det finns en beskrivning såväl av hur förslaget överensstämmer med EU-rätten generellt som hur det förhåller sig till minimikrav. Beskrivningen är tydlig.

Regelrådet finner redovisningen av förslagets överensstämmelse med EU-rätten och om förslaget går utöver minimikraven godtagbar.

Övrigt som Regelrådet vill framföra

Inget övrigt finns att framföra i ärendet.

Regelrådet behandlade ärendet vid sammanträde den 7 januari 2026.

I beslutet deltog Lars Silver, ordförande, Helena Fond, Hans Peter Larsson och Roland Sigbladh.

Ärendet föredrogs av Per Högström.



Lars Silver
Ordförande



Per Högström
Föredragande