

# Restaurationsplan

Syd- og Sønderjylland

Guide til restauratører, arrangører og bevillingsmyndigheder



<b>1. Forord</b>	<b>2</b>
<b>2. Restaurationsplanens formål</b>	<b>3</b>
<b>3. Restaurationsplanens intentioner</b>	<b>3</b>
3.1 Udvikling af restaurationsmiljøet	
3.2 Unge i nattelivet	
3.3 Et trygt, sundt og ansvarligt restaurationsliv	
<b>4. Hvornår skal man have en alkoholbevilling</b>	<b>7</b>
<b>5. Hvordan får man en alkoholbevilling</b>	<b>7</b>
5.1 Grundlæggende krav til ansøgeren	
5.2 Forretningskoncept	
5.3 Åbningstider	
5.4 Unge som gæster restaurationen	
5.5 Godkendelse af personale	
5.6 Udeservering	
5.7 Videoovervågning	
<b>6. Sagens gang fra ansøgning til bevilling</b>	<b>12</b>
6.1 Midlertidige tilladelser	
<b>7. Bevillingsmyndigheden giver bevilling</b>	<b>13</b>
7.1 Betingelser og begrænsninger	
7.2 Bevillingens varighed	
<b>8. Hvis bevillingsmyndigheden giver afslag</b>	<b>15</b>
<b>9. Overtrædelse samt bortfald af bevilling</b>	<b>15</b>
9.1 Straf	
9.2 Frakendelse eller tilbagekaldelse	
9.3 Indskrænkning i åbningstiden	
9.4 Bortfald af alkoholbevilling	
<b>10. Lejlighedstilladelser</b>	<b>16</b>
10.1 Byfester og lignende	
10.2 Halballer arrangeret af foreninger	
10.3 Øvrige arrangementer	
10.4 Forhåndstilkendegivelser	
10.5 Hvordan søges der lejlighedstilladelse	
<b>11. Kontaktinformation til bevillinger og tilladelser</b>	<b>20</b>
<b>12. Bilag / Beskrivelse af Foretningskoncept</b>	<b>21</b>

Kredsrådet i Syd- og Sønderjylland, hvor politiet og samtlige kommuner i området er repræsenteret, vedtog i juni 2014 en bevillingsstrategi.

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 også overordnede retningslinjer for bevillingsmyndighedernes praksis på området. Retningslinjerne i restaurationsplanen er bredt formuleret 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.

Restaurationsplanen følger ligesom strategien byrådsperioden og gælder derfor indtil videre for perioden 2014-2017.

Planen træder i kraft den **XX** og vil herefter blive lagt til grund ved bevillingsmyndighedernes, kommunernes og politiets afgørelser.

På kredsrådets vegne,

**Jørgen Meyer**  
Politidirektør

Esbjerg, den **XX/YY**  
2015

## 2. Restaurationsplanens formål

---

Restaurationsplanen for Syd- og Sønderjylland indeholder **overordnede retningslinjer for bevillingsmyndighedens praksis** på området, men er samtidig også **en guide for restauratører og arrangører** af forskellige arrangementer, hvor man ønsker at udskænke alkohol.

Det er bevillingsmyndigheden i den enkelte kommune, der beslutter, om man kan få en alkoholbevilling. Tilladelser til udskænkning i forbindelse med arrangementer gives af politiet.

Kommunalbestyrelserne i Syd- og Sønderjylland har, bortset fra Aabenraa Kommune, nedsat bevillingsnævn, der træffer afgørelse i sager vedrørende alkoholbevilling og øvrige tilladelser i tilknytning til restaurationsvirksomhed, f.eks. godkendelse af bestyrer og udvidet åbningstid.

Bevillingsnævnene består af repræsentanter udpeget af kommunalbestyrelsen samt repræsentanter fra politiet. Derudover kan der sidde repræsentanter for henholdsvis arbejdsgivere- og tagere indenfor restaurationsbranchen i nævnene. Oplysninger om sammensætningen af den enkelte kommunes bevillingsnævn, kan findes på kommunens hjemmeside.

I Aabenraa Kommune træffer økonomiudvalget afgørelse i bevillingssager.

Bevillingsmyndigheden anvendes i denne restaurationsplan som en fælles-betegnelse for de nævn eller udvalg i kommunerne, der tager stilling til alkoholbevillinger.

## 3. Restaurationsplanens intentioner

---

Bevillingsmyndigheden skal i forbindelse med den konkrete, skønsmæssige vurdering af ansøgninger om alkoholbevilling 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 uforsvarligt drift som følge af en for stærk koncentration af restaurationsvirksomheder i området
- at der ikke som følge af restaurationsvirksomheden opstår ædruelighedsmæssige og 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.

Med mindre der er vedtaget lokale restaurationsplaner, som supplerer restaurationsplanen for Syd- og Sønderjylland, vil strategiens vision og mål blive udmøntet på følgende måde af bevillingsmyndigheden.

### 3.1 Udvikling af restaurationsmiljøet

Restaurationslivet er en vigtig drivkraft i bybilledet. Cafeer, 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 er bosat i områder med høj koncentration af restaurationer.

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

Med henblik på at sikre, at kommune- og lokalplaners intentioner omkring udvikling af byområder i stigende grad inddrages i bevillingsmyndighedens afvejning af de forskellige hensyn, men også for at skabe større forudsigelighed for ansøgerne generelt, kan kommunerne udarbejde oversigtskort eller beskrivelser, som viser i hvilke zoner, man ønsker de forskellige restaurationstyper.

Vælger kommunen at udarbejde zoneinddelinger anvendes følgende kategorier:


- **Zone 1** dækker over områder, hvor alle restaurationstyper som udgangspunkt kan være, typisk bymidten hvis der er tale om en lidt større by.
- **Zone 2** dækker over områder til blandet bolig erhverv, hvor alle restaurationstyper med undtagelse af natrestauranter og diskoteker som udgangspunkt kan være, og
- **Zone 3** dækker over boligområder, hvor ingen restaurationsvirksomhed bør finde sted.

Zoneinddelinger kan optages som bilag til restaurationsplanen.

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

### 3.2 Unge i nattelivet

Alkohol er fortsat det mest 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, Aarhus Universitet (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 promovring 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 omkring de unge harmonerer med Syd- og Sønderjyllands Politi 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 kommunernes strategier i forhold til unge, som i høj grad bygger på Sundhedsstyrelsens anbefalinger, må unge under 16 år som udgangspunkt ikke færdes på restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element, og efter kl. 24.00 gælder det samme for unge under 18 år.

Kravet om, at unge under 16 år ikke må færdes

på restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element, kan fraviges, hvis forretningskonceptet f.eks. er baseret på familier i forbindelse med indkøbsture, eller arrangementer, hvor alkohol ikke er det bærende element, f.eks. forældre/børn som sammen vil se en fodboldkamp eller lignende på storskærm. Kravet kan dog kun fraviges indtil kl. 24.00, og den unge må kun opholde sig på stedet i følgeskab med en myndig person.

Den generelle praksisændring gælder for alle, der ansøger om alkoholbevilling efter strategiens og restaurationsplanens vedtagelse, hvis udskænkning af alkohol er det bærende element i forretningskonceptet. Løbende bevillinger vil ved fornyelse blive underlagt samme vilkår. Praksisændringen vil således ikke blive implementeret efter en overgangs- eller dispensationsperiode, idet beskyttelsen af de unge ud fra ædrueligheds-, sundheds- og sikkerhedsmæssige betragtninger vejer tungere end eventuelle forskellige vilkår for restauranterne i en overgangsperiode.

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

### 3.3 Et trygt, sundt og ansvarligt restaurationsliv

Kommunerne og politiet i Syd-og Sønderjylland ønsker sammen med 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 (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, da 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, hvorfor disse hensyn skal indgå som naturlige elementer i bevillingsmyndighedens vurdering af den konkrete bevillingsansøgning.

Erfaringer fra forskningsprojekter omkring alkohol i festmiljøet skal også indgå i bevillingsmyndighedens 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 Syd- og Sønderjylland er fra kl. 05.00 til kl. 02.00, og kan på bestemte dage, primært torsdage, fredage og lørdage, og under visse betingelser udvides til kl. 06.00, dog skal udskænkningen af alkohol indstilles kl. 05.00. Tilladelser til udvidet åbningstid skal altid af ordensmæssige, samfundsmæssige og ædruelighedsmæssige grunde efterfølges af vilkår om lukning fra kl. 06.00 til kl. 09.00, således at der skabes ro i og omkring restauranterne, ikke mindst af hensyn til de omkringboende mennesker og almindelige forretninger.

Med henblik på at begrænse fænomenet morgenværtshuse, som bl.a. kan være opsamlingssted for trætte og berusede gæster fra de øvrige restauranter, skal bevillingsmyndigheden konkret vurdere om, der skal stilles vilkår om ingen udskænkning af alkohol i tidsrummet fra kl. 05.00 til kl. 09.00.

Den konkrete vurdering kan bl.a. bygge på lokale zoneinddelinger, oplysninger fra ansøgeren omkring restaurationens målgruppe, men også oplysninger fra politiet omkring nattelivet i og omkring restaurationen sammenholdt med kommunens øvrige sundhedsmæssige og forebyggende tiltag.

Finder bevillingsmyndigheden, 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 bevillingsmyndigheden skele til de omkringliggende restaurationsvilkår. Har restaurationer med tilsvarende forretningskoncept lempeligere vilkår, kan bevillingsmyndigheden ud fra ligheds- og konkurrencemæssige betragtninger beslutte at meddele dispensation fra kravet om indskrænket åbningstid, indtil restaurationsplanen i samme nærområde, primært bymidten, kan ligestilles.

Hoteller i områder, hvor bevillingsmyndigheden 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.

#### 4. Hvornår skal man have en alkoholbevilling

Hvis man vil drive en restaurationsvirksomhed - café, værtshus, spisested, diskotek m.v. - der serverer alkohol, skal man søge en alkoholbevilling. Alkohol defineres i restaurationsloven og i denne restaurationsplan som drikkevarer med 2,8 % volumen alkohol eller derover.

Man må ikke servere alkohol i restaurationsvirksomheden, før man har fået en alkoholbevilling. Dette gælder, uanset om man vil drive virksomheden som personligt ejet eller i selskabsform.

#### 5. Hvordan får man en alkoholbevilling

Ansøgningsskema til alkoholbevilling eller fornyelse heraf findes på [Politi.dk](http://Politi.dk), tilladelser, restaurationsvirksomhed. Samme sted findes blanketter til godkendelse af bestyrer og andet personale.

Nærmere vejledning om, hvilke bilag der skal vedlægges ansøgningen, alt efter om man søger om bevilling til en ny restaurant eller fornyelse af eksisterende bevilling, fremgår af bilag I-IV sidst i restaurationsplanen.

I forbindelse med udfyldelse af ansøgningen skal man tage stilling til følgende:

- Kan de grundlæggende krav til ansøger opfyldes?
- Forretningskonceptet?
- Åbningstider?
- Unges mulighed for at være gæst i restauranten?
- Godkendelse af bestyrer og andet personale?
- Udeservering?
- Anvendelse af dørmænd og videoovervågning med henblik på sikre ro og orden på stedet?

Oplysningerne har afgørende betydning for, hvordan en eventuel alkoholbevilling kommer til at se ud. Ansøgningen bør derfor indeholde så detaljerede oplysninger om den påtænkte drift som muligt.

Nærmere oplysninger om grundlæggende krav til ansøger, samt hvilke forretningskoncepter, åbningstider mv. der findes i Syd- og Sønderjylland, fremgår af afsnit 5.1-5.7.

Ansøgning om alkoholbevilling med bilag skal sendes til:

**Syd- og Sønderjyllands Politi  
Bevilling/Tilladelser  
Ringridervej 37, 6400 Sønderborg**

eller via E-mail til [SJYL@politi.dk](mailto:SJYL@politi.dk)

### 5.1 Grundlæggende krav til ansøgeren

Restaurationsloven stiller nogle grundlæggende krav, man som ansøger skal opfylde for at kunne få en alkoholbevilling. Opfylder man de grundlæggende krav, foretager bevillingsmyndigheden ud fra oplysningerne i ansøgningen, restaurationsloven og restaurationsplanen en konkret vurdering af, om der kan gives en alkoholbevilling til den ønskede restaurationsvirksomhed. Nærmere oplysninger om denne afvejning fremgår af afsnit 3.

Alkoholbevilling kan gives til personer eller det selskaber. 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, eller
- være dømt for et forhold, der begrundes 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 omkring myndighed og vandel gælder også for direktionens medlemmer samt bestyrelsesmedlemmer.

Som udgangspunkt vil bevillingsmyndigheden kun se på gæld til det offentlige, der relaterer sig til restaurationsvirksomhed, f.eks. moms- og skatterestancer fra driften.

Er ansøgeren en privat person, som jo hæfter med hele sin formue, foretager bevillingsmyndigheden 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 bevillingsmyndigheden ser på gæld til det offentlige, har det afgørende betydning, om der er indgået en afdragsordning med det offentlige, og at aftalen overholdes. Dokumentation for en sådan



aftale med Skat skal vedlægges ansøgningen.

Endelig ser bevillingsmyndigheden på ansøgerens forretningsmæssige kvalifikationer, da de også siger noget om, hvorvidt man vil være egnet til at drive restaurationsvirksomhed på betryggende måde.

## 5.2 Forretningskoncept

Oplysninger om forretningskoncept skal bevillingsmyndigheden bruge i vurderingen af, om der kan gives tilladelse til en restauration på det pågældende sted og/eller zone samt hvilke vilkår, der i givet fald skal knyttes til en alkoholbevilling. Valg af koncept er meget centralt i alkoholbevillinger. Man skal derfor også søge bevillingsmyndigheden om tilladelse ("Ændring af koncept"), hvis man ønsker at ændre sit koncept så meget, at man derved skifter forretningskoncept. Hvis man er i tvivl om, hvorvidt en ændring i eksisterende koncept medfører, at restaurationen skifter forretningskoncept, skal du kontakte bevillingsmyndigheden eller politiet.

Restaurationerne i Syd- og Sønderjylland er inddelt i tre koncepttyper (A, B og C), hvor type A er den type restaurationer, der er mindst belastende (miljømæssigt, ordensmæssigt osv.) 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 restaurationer, der ofte vil høre under

hvilken ty-pe. Da der hele tiden udvikles nye koncepter og restaurationsformer, er der alene tale om eksempler. 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 fx kalder den en café eller en natklub). Det afgørende er, hvordan restaurationen belaster omgivelserne, om det er et spisested eller et sted, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element.

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

### Type A

Type A restaurationer, er den type restaurationer, der er mindst belastende for omgivelserne. Det vil typisk være spisesteder eller steder, hvor underholdning er det centrale, f.eks. teater, biografer, museer og lignende. Type A restaurationer vil som hovedregel kun holde åbent i den almindelige åbningstid.

### Type B

Type B restaurationer vil typisk være cafeer, barer og bodegaer, som holder sig inden for den almindelige åbningstid. Type B restaurationer vil ikke have levende musik på stedet, men nøjes med lavere baggrundsmusik.

### Type C

Type C restaurationer er den type restaurationer, der belaster omgivelserne mest – både miljømæssigt

(støj mv.) og ordensmæssigt. Musik og evt. dans er ofte et af de vigtige elementer i type C restaurationer. Restaurationer, der søger om at holde åbent til kl. 5 falder ind under type C. Type C restaurationer kan fx være natklubber, diskoteker og spillesteder, men også restaurationer, som vil anvende udendørs arealer i forbindelse med restaurationens drift, og herunder påtænker at spille musik uden for, vil være type C.

### 5.3 Åbningstider

Den normale åbningstid i Syd- og Sønderjylland er i tidsrummet fra kl. 05.00 til kl. 02.00. Bevillingsmyndigheden 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 kl. 09.00. Se eventuelt nærmere om baggrunden herfor i afsnit 3.3.

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, at restaurationen må holde åbent indtil kl. 06.00, således at gæster kan forlade stedet i god ro og orden, men udskænkning af alkohol skal indstilles kl. 05.00.

En tilladelse til udvidet åbningstid, vil som oftest blive ledsaget af en række betingelser og begrænsninger,

afhængig af type/koncept, beliggenhed og åbningstid. Se nærmere om vilkår under afsnit 7.1.

#### 5.3.1 Ændrede åbningstider ved særlige lejligheder

Politiet kan give tilladelse til, at restaurationer holder åbent til længere end den normale åbningstid ved særlige lejligheder og arrangementer, som fx større byfester og lignende lokalt prægede arrangementer. Til restaurationer med udvidet åbningstid kan bevillingsmyndigheden med politiets samtykke give tilladelser til fravigelse af vilkår om lukning og dermed længere åbningstid.

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

Kommunerne kan løbende udarbejde oversigter over særlige arrangementer, hvortil restaurationer kan forvente at opnå tilladelse til udvidet åbningstid, med mindre konkrete, ordens- og ædruelighedsmæssige hensyn taler i mod. Oversigten vil kunne findes på den enkelte kommunes hjemmeside. Generelle tilladelser til udvidet åbningstid ved særlige arrangementer vil blive offentliggjort ved pressemeddelelser samt på politiets og kommunernes hjemmesider.

#### 5.4. Unge som gæster i restaurationen

Unge under 16 år må som udgangspunkt ikke færdes på restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element, og efter kl. 24.00 gælder det samme for unge under 18 år.

Kravet om, at unge under 16 år ikke må færdes på restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element, kan fraviges, hvis forretningskonceptet f.eks. er baseret på familier i forbindelse med indkøbsture, eller arrangementer, hvor alkohol ikke er det bærende element, f.eks. forældre/børn som sammen vil se en fodboldkamp eller lignende på storskærm. Kravet kan dog kun fraviges indtil kl. 24.00, og den unge må kun opholde sig på stedet i følgeskab med en myndig person.

Ønsker man en fravigelse fra kravene omkring de unge i restaurationer, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element, er det vigtigt at angive dette i ansøgningen, herunder på hvilke tidspunkter og til hvilke arrangementer, man ønsker at have de unge som gæster.

#### 5.5 Godkendelse af bestyrer og andet personale

Efter restaurationsloven skal den daglige drift af et sted med alkoholbevilling varetages af bevillingshaveren selv eller en/flere bestyrere. Er bevillingshaveren et selskab, skal der ligeledes være en godkendt bestyrer til stede. Driver bevillingshaveren flere restaurationer, må kun et af

stederne ledes af denne. De øvrige skal således ledes af en eller flere bestyrere.

Kravet om bevillingshaverens eller bestyrerens tilstedeværelse er indsat i restaurationsloven for at sikre en ansvarlig drift. Restaurationen kan således kun drives kortvarigt og midlertidigt uden bevillingshaverens eller bestyrerens tilstedeværelse. Det betyder, at fravær efter almindelig arbejdstid, sygdom eller ferie skal dækkes ind af en anden godkendt bestyrer. Overladelse af driften til andet personale, f.eks. 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

Bevillingsmyndighedens godkendelse af en bestyrer vil normalt følge alkoholbevillingens gyldighedsperiode.

Hvis der søges om udvidet åbningstid skal der søges om godkendelse af andet personale til servering,

afrydning, garderobe osv. Godkendelse af personale er det samme som udstedelse af grønt kort.

Medarbejderen – som skal være fyldt 18 år for at kunne arbejde i serveringslokaler, garderober eller lignende i restaurationer - 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 7 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 grønt kort er udstedt, med mindre andet fremgår af brevet fra politiet.

Grønt kort er gyldigt i 3 år fra udstedelsesdatoen. Personale med grønt kort skal altid kunne fremvise kortet på forespørgsel fra politiet.

### 5.6 Udeservering

Hvis man vil servere mad og drikke udendørs, skal der

søges om tilladelse hos kommunen til udeservering, uanset om man serverer fra egen grund eller offentligt areal. Nærmere vejledning om udeservering, retningslinjer, ansøgning mv. kan findes på den enkelte kommunes hjemmeside.

### 5.7 Dørmænd og videoovervågning

Søges der om udvidet åbningstid, vil bevillingsmyndigheden normalt stille krav om anvendelse af dørmænd senest fra kl. 24.00, ligesom der vil blive stillet krav om videoovervågning af indgangsrum og udvalgte dele af restaurationen. Kravene stilles for at sikre ro og orden på stedet.

Dørmandsvirksomhed kræver autorisation hos politiet. Nærmere oplysninger om, hvordan man opnår godkendelse som dørmænd, kan findes på [Politi.dk](http://Politi.dk).

### 6. Sagens gang fra ansøgning til bevilling

Efter modtagelse af ansøgningen hos politiet indhentes der oplysninger i kriminalregistret og 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 Syd- og Sønderjyllands Politi sagen og sender sin indstilling (det vil sige politiets forslag til afgørelse) til bevillingsmyndigheden.

Bevillingsmyndighedens sekretariat gennemgår

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

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

Kommunen sender efterfølgende et brev med bevillingsmyndighedens beslutning. Brevet sendes som udgangspunkt som digitalpost.

### **6.1 Midlertidig tilladelse**

Når ansøgning med alle relevante bilag er indsendt, kan Syd- og Sønderjyllands Politi udstede en midlertidig tilladelse til servering af alkohol, som er gældende, indtil sagen kan behandles i Bevillingsmyndigheden.

Det er en forudsætning for meddelelse af midlertidig tilladelse, at det er overvejende sandsynligt, at der vil blive givet en bevilling. Det betyder, at politiet som hovedregel kun vil give tilladelse til steder, hvor der allerede er etableret og drives

restaurationsvirksomhed med et lignende forretningskoncept – og kun indtil kl. 02.00, da tilladelse til udvidet åbningstid kun kan gives af bevillingsmyndigheden. Ønsker man udvidet åbningstid, mens ansøgningen er under behandling, skal der rettes henvendelse til kommunen.

## **7. Bevillingsmyndigheden giver bevilling**

---

Hvis bevillingsmyndigheden giver alkoholbevilling, modtager ansøgeren et brev, hvor der står, at der er givet alkoholbevilling under visse betingelser og begrænsninger samt i en bestemt periode.

### **7.1. Betingelser og begrænsninger**

Uanset hvilken restauration man ønsker at drive, vil bevillingsmyndigheden altid stille følgende vilkår i bevillingen

- at restaurationen ikke må ændre forretningskoncept eller foretage udvidelse uden bevillingsmyndighedens godkendelse
- at der er en ansvarlig ansat over 25 år (dog 23 år hvis pågældende har afsluttet en uddannelse inden for hotel- og restaurationsfaget) til stede ved bevillingshaverens eller bestyrerens midlertidige og kortere fravær
- at krav og vilkår fremsat af andre relevante offentlige myndigheder skal efterkommes og opfyldes

Hvilke betingelser og begrænsninger, der derudover sættes for den enkelte bevilling, beror på en konkret

vurdering, hvor bl.a. placering i forhold til andre restaurationer og beboelse, forretningskoncept og åbningstider indgår.

I forhold til restaurationer, hvor udskænkning 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 overfor 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 de betingelser og begrænsninger, der indsættes f.eks. være:

- at der kan holdes åbent indtil kl. 06.00, men udskænkningen af alkohol skal indstilles kl. 05.00
- at restaurationen skal være lukket mellem kl. 06.00 og kl. 09.00
- at der senest fra kl. 24.00 og frem til lukketid skal anvendes autoriserede dørmænd eller personale fra autoriseret vagtvirksomhed til adgangs-kontrol
- at der opsættes videoovervågning af indgangsområder og udvalgte dele af

restaurationen samt at optagelser opbevares i min. 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 for form uniformering, som alene benyttes på stedet
- at tilladelse til udvidet åbningstid eller alkoholbevillingen i sin helhed under visse betingelser kan tilbagekaldes

De nævnte vilkår og begrænsninger vil også kunne indsættes i forhold til restaurationer med udvidet åbningstid i kortere tidsrum end til kl. 06.00.

I forhold til hoteller kan betingelser og begrænsninger f.eks. være:

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

## 7.2 Alkoholbevillingens varighed

Alkoholbevillinger kan maksimalt udstedes for 8 år. En ny bevilling vil efter fast praksis være begrænset til 2 år, da bevillingsmyndigheden vil sikre sig, at restaurationen drives på forsvarlig måde og uden væsentlige gener for omgivelserne. Ved fornyelse af alkoholbevillinger kan bevillingsmyndigheden på baggrund af ordensmæssige og/eller økonomiske

problemer i restaurationen vælge at give bevillingen en kortere varighed end 8 år.

### **8. Hvis bevillingsmyndigheden giver afslag på alkoholbevilling**

Hvis Bevillingsmyndigheden giver afslag på ansøgning om alkoholbevilling, vil ansøgeren 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 4 uger efter, at afslaget er sendt.

### **9. Overtrædelse af lov og bevilling samt bortfald af bevilling**

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

#### **9.1. Straf**

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

#### **9.2 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, eller
- der er særlig grund til at antage, at bevillingshaveren ikke vil drive virksomheden på forsvarlig måde.
- En alkoholbevilling kan desuden fratages, hvis indehaveren har forfalden gæld, som relaterer sig til restaurationsdriften, til det offentlige på minimum 100.000 kr.

#### **9.3 Indskrænkning i åbningstiden**

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

#### **9.4 Bortfald af alkoholbevilling**

En alkoholbevilling bortfalder

- når bevillingshaveren dør,
- når bevillingens gyldighedstid udløber, uden at fornyelse finder sted,
- når bevillingshaveren ikke længere udnytter alkoholbevillingen

- hvis bevillingshaveren er under konkurs,
- når en af bevillingsmyndigheden stillet betingelse for bevillingen ikke længere er opfyldt,
- hvis bevillingshaveren er umyndig eller kommer under værgemål.

Syd- og Sønderjyllands Politi sender ét erindringsbrev til restauratøren, person eller selskab, senest 2 måneder før bevillingens udløb. Er der ikke indgivet ansøgning om fornyelse inden bevillingens udløb, er bevillingen bortfaldet, og politiet vil kontrollere om restaurationen holder lukket.

## 10. Lejlighedstilladelser

Hvis man ønsker at udskænke alkohol i forbindelse med et enkeltstående arrangement, der har en vis offentlig karakter, skal man som udgangspunkt søge om lejlighedstilladelse. Det er politiet, der udsteder lejlighedstilladelser.

Som ved bevillinger er valg af koncept afgørende for, om politiet kan og vil give tilladelse til et arrangement og hvilke vilkår, der i givet fald skal knyttes til tilladelsen.

I Syd- og Sønderjylland skelnes der mellem følgende koncepttyper:

- I. **Byfester** (målgruppe – alle aldre)
- II. **Halboller** arrangeret af foreninger (målgruppe – unge over 16 år eller egentlige voksenfester)

- III. **Øvrige arrangementer** i lokalsamfundet, f.eks. motions- og cykelløb, festivaler, hvor man i tilknytning til arrangementet ønsker at kunne udskænke alkohol (målgruppe – alle aldre)

Politiet vil i forbindelse med behandlingen af ansøgninger om lejlighedstilladelse iagttage ordensmæssige, samfundsmæssige og ædruelighedsmæssige hensyn.

De ovennævnte hensyn skal sikre

- at der kun gives tilladelse til arrangementer, der opfylder lovens krav om særlig lejlighed, således at der ikke opstår konkurrenceforvridning i forhold til restaurationer, som drives med alkoholbevilling.
- at arrangementer gennemføres på forsvarlig måde
- at arrangementer har fokus på at beskytte børn og unge
- at lejlighedstilladelser ikke giver anledning til uorden eller væsentlig gene for naboer eller forbipasserende

Politiet vil i afvejningen af de forskellige hensyn følge bevillingsstrategiens intentioner – alt med henblik på at støtte og fremme attraktive, ansvarlige og sunde arrangementer til gavn for borgerne i Syd- og Sønderjylland. Afvejningen vil derfor også ske med respekt for arrangementernes særlige betydning, ikke mindst for de mindre lokalsamfund.



### 10.1. Byfester og lignende

I Syd- og Sønderjylland afholdes der hvert år et stort antal by- og havnefester. Byfester henvender sig som udgangspunkt til alle borgere i byen, og aktiviteterne spænder derfor også vidt. Festpladsen er typisk placeret et sted i byen, hvor telte, tivoli, boder mv. kan opstilles.

Med henblik på at sikre, at arrangementer gennemføres i overensstemmelse med intentionerne beskrevet ovenfor i afsnit 10, vil politiet i tilladelsen stille en række konkrete vilkår, f.eks.:

- At de ansvarlige for arrangementet er tydeligt afmærkede og er til stede og ædru under hele arrangementet.
- At der anvendes det nødvendige antal kontrollører
- At det efter kl. 24.00 sikres, at unge under 18 år ikke opholder sig i øltelte og lignende, hvor udskænkning af alkohol er det bærende element.

Ved arrangementer efter kl. 24.00 på steder, hvor alkohol er det bærende element, skal retningslinjerne i afsnit 10.2 følges, hvis man lokalt ønsker at give de unge mellem 16 år og 18 år mulighed for at deltage.

Syd- og Sønderjyllands Politi vil som udgangspunkt af ordensmæssige og ædruelighedsmæssige grunde stille vilkår om, at udskænkningen og festen indstilles kl. 02.00. Der kan dog efter ansøgning gives tilladelse

til kl. 03.00, medmindre de ovenfor nævnte hensyn, herunder også hensyn til omkringboende taler imod.

### 10.2. Halballer arrangeret af foreninger

Halballer defineres som åbne/offentlige fester i idrætsfaciliteter, haller eller forsamlingshuse. Festerne arrangeres af foreninger i lokalområdet, og de tillægges ofte en særlig lokal betydning, da de udover at styrke foreningernes aktiviteter er med til at understøtte sammenholdet i lokalsamfundet. Arrangementerne kræver en lejlighedsstilladelse, da udskænkning af alkohol sammen med entreindtægter bærer festen og dermed også det efterfølgende overskud til foreningerne.

Politiet vil i forbindelse med behandlingen af ansøgningen foretage en afvejning af de forskellige hensyn, som er nærmere beskrevet i afsnit. 10.0. Kan ansøgningen imødekommes, vil der udover sikkerhedsmæssige krav typisk blive stillet vilkår om:

- At de ansvarlige for arrangementet er til stede og ædru under hele arrangementet.
- At der til adgangskontrol og til opretholdelse af ro og orden anvendes et tilstrækkeligt antal dørmænd, der er autoriseret af politiet.
- At personer under 16 år ikke må være til stede ved arrangementet.

Hvis arrangementet har en særlig betydning for lokalsamfundet, og ønsker man med baggrund heri at give de unge mellem 16 og 18 år mulighed

for at deltage i festen også efter kl. 24.00, skal det beskrives nærmere i ansøgningen. Begrundelsen kan f.eks. være, at arrangementet i høj grad bæres af en samtidig koncert, eller at de unge fra området traditionelt har deltaget i foreningens sociale arrangementer, herunder også fester.

Kan der efter en konkret vurdering gives tilladelse til, at de unge mellem 16 og 18 år deltager i festen, vil politiet typisk stille følgende vilkår:

- At de unge mellem 16 og 18 år bærer tydelig markering med armbånd eller lignende, således at det sikres, at der ikke sker udskænkning af alkohol til de unge.
- At der betales fuld entré igen, hvis gæsten forlader arrangementet og efterfølgende igen ønsker adgang.

Af ordensmæssige og ædruelighedsmæssige grunde vil politiet stille vilkår om, at udskænkningen og festen indstilles kl. 02.00. Der kan dog efter ansøgning gives tilladelse til kl. 03.00, med mindre de ovenfor nævnte hensyn, herunder også hensyn til omkringboende taler i mod.

Syd- og Sønderjyllands Politi vil – med afsæt i bevillingsstrategiens intentioner - som udgangspunkt kun give tilladelse til, at foreninger afholder halballer i de lokale idrætsfaciliteter og haller tre gange om året, uanset hvilke af de lokale foreninger der står bag arrangementerne. Begrænsningen bygger dels på konkurrencehensyn i forhold til de almindelige

restauratører i lokalområdet, dels på mere brede sundhedsmæssige og ædruelighedsmæssige betragtninger, hvor også beskyttelsen af de unge under 18 år indgår.

### **10.3. Øvrige arrangementer med udskænkning af alkohol**

Øvrige arrangementer såsom motorløb, cykel- og motionsløb, festivaler, campusfester, hvor flere forskellige studieretninger fester sammen, og hvor man tillige ønsker at udskænke alkohol kræver en lejlighedstilladelse. Politiet vil ved ansøgninger til "koncepttype III" arrangementer foretage den i afsnit 10 nævnte afvejning af forskellige hensyn. Politiet vil også vurdere, om kravet om særlig lejlighed er opfyldt, herunder om ansøgeren har tilstrækkelig tilknytning til selve arrangementet.

Med henblik på at stille relevante vilkår vil politiet vurdere, om udskænkningen sker i det fri som f.eks. ved koncerter, eller om udskænkningen finder sted i såkaldte øltelte. Ansøgningen skal derfor indeholde oplysninger om planlagte udskænkingssteder og tidsrummet for udskænkningen.

Syd- og Sønderjyllands Politi vil som udgangspunkt af ordensmæssige og ædruelighedsmæssige grunde stille vilkår om, at udskænkning af alkohol indstilles kl. 02.00. Der kan dog efter ansøgning gives tilladelse til kl. 03.00, medmindre de ovenfor nævnte hensyn, herunder også hensyn til omkringboende, taler imod.

#### 10.4 Forhåndstilkendegivelser

Flere arrangementer er årligt tilbagevendende begivenheder i Syd- og Sønderjylland, som kræver en betydelig planlægning.

Med henblik på at imødekomme arrangørernes behov for at planlægge i meget god tid kan politiet under visse betingelser give forhåndstilsagn til større arrangementer, typisk over en treårig periode. Der skal dog fortsat indgives ansøgning til det konkrete arrangement.

Nærmere oplysninger om, hvordan man kan opnå en forhåndstilkendegivelse til større arrangementer, kan fås ved at rette henvendelse til Syd- og Sønderjyllands Politi, Bevilling/Tilladelser i Sønderborg.

#### 10.5 Hvordan søges der lejlighedstilladelse

Afholdelse af byfester og øvrige arrangementer (koncepttype I og III) kræver flere forskellige tilladelser, f.eks.

- Tilladelse til at anvende kommunale arealer og veje
- Byggetilladelse til opstilling af telte på over 50 m<sup>2</sup> samt scener og tribuner over 1 meter i højden
- Tilladelse til forlystelser såsom hoppeborge, tivoli og lignende
- Tilladelse til afholdelse af koncerter

- Tilladelse til udskænkning af alkohol (lejlighedstilladelse)

Ansøgning til koncepttype I og III-arrangementer kan derfor med fordel indgives via kommunernes Netforvaltning for offentlige arrangementer, som automatisk sender ansøgningen videre til de relevante myndigheder, blandt andet politiet, brand/redning og fødevaremyndighederne. Ejes festpladsen ikke af kommunen, skal ansøgeren selv sørge for at få grundejerens tilladelse til afholdelse af arrangementet på stedet. Netforvaltning kan findes på kommunernes hjemmesider eller link via [Politi.dk](http://Politi.dk), Syd- og Sønderjyllands Politi.

Søges der alene til koncepttype II, halballer arrangeret af foreninger, kan man nøjes med at udfylde politiets blanket til lejlighedstilladelser. Blanketten findes på [Politi.dk](http://Politi.dk),

Ansøgninger om afholdelse af koncepttype I og III arrangementer skal indgives senest 4 måneder før arrangementets afholdelse.

Søges der senere, risikerer man, at arrangementet ikke kan gennemføres i den ønskede form, da f.eks. koncepttype III-arrangementer såsom cykelløb normalt kræver Hjemmeværnets bistand til trafikregulering på centrale steder.

Ved koncepttype II arrangementer er sagsbehandlingstiden normalt 60 dage.

I forbindelse med ansøgninger er det især vigtigt at tage stilling til og anføre præcise oplysninger om:

- Hvem er målgruppen for arrangementet?
- Må de unge under 18 år være med? Hvis ja – under hvilke rammer?
- Hvornår slutter arrangementet?
- Hvordan sikres ro og orden – kontrollører og/eller dørmænd?

### **11. Spørgsmål til bevillinger og tilladelser**

---

Spørgsmål i forbindelse med ansøgning om bevillinger eller lejlighedstilladelser kan stilles til:

**Syd- og Sønderjyllands Politi**  
**Bevilling/Tilladelser**  
**Ringridervej 37**  
**6400 Sønderborg**

**E-mail: SJYL@politi.dk**  
**Tlf. 114**

Spørgsmål vedrørende støj, udeservering og byggetilladelser skal rettes til kommunen.

•

## 12. Bilag I

**Beskrivelse af Forretningskoncept**

**1 Alkoholbevilling søges til følgende restaurationstype**  
(sæt kryds – se side 9 for en beskrivelse af restaurations-  
typerne A, B og C)

**Type A**

**Type B**

**Type C**

**2 Beskriv kort dit forretningskoncept:**  
(f.eks. bodega eller diskotek eller spiserestaurant)

---



---

**3 I forbindelse med restauration forventes der**  
(sæt kryds)

**At blive søgt om tilladelse til udeservering**

**At blive søgt om tilladelse til at spille musik på udeareal**

**At blive spillet musik fra musikanlæg i restaurationen**

**At blive spillet levende musik i restaurationen**

**At afholde egentlige koncerter i restaurationen**

**4 Søges der om alkoholbevilling til en restauration, hvor  
udskænkning af alkohol er det bærende element**  
(sæt kryds)

**Ja**

**Nej**

**5 Hvis ja – ønsker du følgende som gæster i restaurationen  
(sæt kryds)**

**Kun gæster over 18 år**

**Unge mellem 16 og 18 år indtil kl. 24.00**

**Unge under 16 år i følgeskab med en myndig person  
indtil kl. 24.00**

**6 Hvis der ønske unge under 16 år som gæster, skal der  
anføres en kort begrundelse:**

---



---

**7 Hvilke åbningstider søges der om (sæt kryds)?**

**Normal åbningstid**

**Udvidet åbningstid**

**8 Anfør åbningstiden**

Fra klokken \_\_\_\_\_ til klokken \_\_\_\_\_ .

## 12. Bilag II

**Ved ansøgning om ny alkoholbevilling fra****personer, interessentskaber og andre konstruktioner med personlig hæftelse for selskabets forpligtigelser****skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til alkoholbevilling (P700-02)
- Evt. ansøgningsblanket om bestyrer (P700-07)
- Ansættelseskontrakt på evt. bestyrer
- Drifts og likviditetsbudget (700-06)
- Kopi af købe-, leje- eller forpagtningskontrakt underskrevet af alle parter
- Seneste årsopgørelse på ansøger fra SKAT
- Dokumentation for kapital (bankudskrift, lånedokument el. lign)
- Ved I/S: Interessentskabskontrakt, underskrevet af alle interessenter
- Ved I/S afleveres alle dokumenter i 1 eksemplar pr. interessent
- Oplysning om e-mail adresse

**Ansøgning om fornyelse af alkoholbevilling fra****personer, interessentskaber og andre konstruktioner med personlig hæftelse for selskabets forpligtigelser****skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til fornyelse af alkoholbevilling (P700-08)
- Evt. ansøgningsblanket om bestyrer (P700-07)
- Ansættelseskontrakt på evt. bestyrer
- Restaurationens seneste afsluttede årsregnskab samt evt. saldobalance for efterfølgende regnskabsår
- Seneste årsopgørelse fra SKAT
- Ved I/S afleveres alle dokumenter i 1 eksemplar pr. interessent
- Oplysning om e-mail adresse

**OBS: Bilag 1 - om forretningskonceptet - skal altid udfyldes og vedlægges ansøgningen**

## 12. Bilag III

**Bemærk**

Restaurationslovens § 16:

1. Aktier, anparter eller andelsbeviser må ikke udstedes eller overdrages til nogen, der fremstiller eller engrosforhandler drikkevarer.
2. Alle aktier eller andelsbeviser skal lyde på og noteres på navn.
3. Overdragelse af aktier, anparter eller andelsbeviser kræver samtykke fra bestyrelsen eller for et anpartsselskab uden bestyrelse samtykke fra direktionen.

**Ved ansøgning om ny alkoholbevilling fra**

**selskaber, f.eks. anpartsselskaber, aktieselskaber eller kommanditselskaber, hvor komplementaren er et selskab,**

**skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til alkoholbevilling (P700-04)
- I kommanditselskaber skal komplementarselskabet stå som ansøger og dette selskabs CVR-nr. anvendes
- Ansøgningsblanket om bestyrer (P700-07)
- Ansættelseskontrakt på bestyreren
- Drifts og likviditetsbudget (700-06)
- Kopi af købe-, leje- eller forpagtningskontrakt underskrevet af alle parter (ved kommanditselskaber skal komplementaren være underskriver)
- Dokumentation for kapital (bankudskrift, lånedokument el. lign)
- Vedtægter der opfylder kravene i restaurationslovens § 16
- Aktie- eller anpartshaverfortegnelse eller kommanditselskabskontrakt
- Oplysning om e-mail adresse

**Ansøgning om fornyelse af alkoholbevilling fra**

**selskaber, f.eks. anpartsselskaber, aktieselskaber eller kommanditselskaber, hvor komplementaren er et selskab**

**skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til fornyelse af alkoholbevilling (P700-09)
- I kommanditselskaber skal komplementarselskabet stå som ansøger og dette selskabs CVR-nr. anvendes
- Ansøgningsblanket om bestyrer (P700-07)
- Ansættelseskontrakt på bestyreren
- Restaurationens seneste afsluttede årsregnskab samt evt. saldobalance for efterfølgende regnskabsår (ved kommanditselskaber skal der også fremgå oplysninger om komplementaren)
- Oplysning om e-mail adresse

**OBS: Bilag 1 - om forretningskonceptet - skal altid udfyldes og vedlægges ansøgningen**

## 12. Bilag IV

**Ved ansøgning om ny alkoholbevilling fra****foreninger****skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til alkoholbevilling (P700-04)
- Ansøgningsblanket som bestyrer (P700-07)
- Evt. ansættelseskontrakt på bestyrer
- Drifts og likviditetsbudget (700-06)
- Kopi af købe-, leje- eller forpagtningskontrakt underskrevet af alle parter
- Dokumentation for kapital (bankudskrift, lånedokument el. lign)
- Referat fra seneste generalforsamling eller en oversigt over hvem der sidder i bestyrelsen
- Foreningens vedtægter
- Oplysning om e-mail adresse

**Ansøgning om fornyelse af alkoholbevilling fra****foreninger****skal der vedlægges følgende:**

- Ansøgningsblanket til fornyelse af alkoholbevilling (P700-04)
- Evt. ansøgningsblanket som bestyrer (P700-07)
- Ansættelseskontrakt på evt. bestyrer
- Restaurationens seneste afsluttede årsregnskab samt evt. saldobalance for efterfølgende regnskabsår
- Seneste årsopgørelse fra SKAT
- Oplysning om e-mail adresse

**OBS: Bilag 1 - om forretningskonceptet - skal altid udfyldes og vedlægges ansøgningen**