



Bilaga 1 – Näringslivskonsekvensanalys vid förslag på nya riktlinjer för serveringstillstånd

1. Påverkas näringslivet av aktuellt beslut? Ja Nej

2. På vilket sätt påverkas näringslivet? (båda kan kryssas i)

Positivt? Negativt

Beskrivning:

Riktlinjerna förtydligas ytterligare på några punkter så det blir tydligare för sökanden/tillståndshavaren vad som förväntas vid catering resp. provsmakning.

Kraven för 03-tid lättas något.

Matkravet med antal för- och efterrätter minskar.

Riktlinje tas bort om att måttfullhet innebär max två serveringsenheter per gäst och serveringstillfälle. I stället tydliggörs att det är krögarens ansvar att se till att ordning och nykterhet råder på serveringsstället.

Alla kommunens tillståndshavare har fått förslaget på remiss. Inkomna remissvar har tagits i beaktning vid den fortsatta revideringen av riktlinjerna.

3. Finns åtgärder som kommunen kan genomföra eller bidra med som skulle kunna undvika/minimera/mildra negativa konsekvenser för näringslivet?

Ja Nej

Beskrivning:

Dessa har redan tagits i beaktande vid utformning av dokumentet.

4. Krävs en fördjupad näringslivskonsekvensanalys?

Ja Nej

5. Hur kommer eventuella konsekvenser för näringslivet kommuniceras till berörda aktörer?

Beskrivning:

Remissförfarande har redan gjorts i ärendet. Tillståndshavarna informeras vidare om processen genom utskick av infoutskicket KrögarNytt, genom krögardialogen, genom information från Näringslivsenheten mm.
