

Saksframlegg

SØKNAD OM SKJENKEBEVILLING

TAMS AS - RAUS

Arkivsaksnr.: 10/36600

::: Sett inn innstillingen under denne linja

Forslag til vedtak:

Formannskapet innvilger søknad om skjenkebevilling fra TAMS AS, org.nr 996025837, for utøvelse ved Raus i Nordre gate 21, for bevillingsperioden til og med 30.juni 2012.

Skjenkebevilling innvilges med hjemmel i alkoholloven § 1-7, jfr. § 4-2, samt retningslinjer for tildeling av kommunale salgs- og skjenkebevillinger pkt. 5.0 jf. pkt. 2.4.

Som styrer godkjennes Marius Mattson og som stedfortreder Lise Fjelly Johnsen.

Skjenkeareal godkjennes slik det fremkommer av innsendte tegninger og arealbeskrivelse.

Det kan skjenkes alkoholholdig drikk til kl. 02.00 jf. åpnings- og skjenkeforskriften § 2,4.ledd. Maksimal tillatt åpningstid er til kl. 04.00, jfr. forskriftens § 1, 2.ledd.

Med hjemmel i alkoholloven § 4-3, jf. retningslinjer for tildeling av kommunale salgs- og skjenkebevillinger pkt. 5.2, 2.ledd settes det som vilkår at det ikke skal være pengeautomatspill på eller i tilknytning til skjenkestedet.

Nødvendige offentlige godkjenninger skal foreligge til enhver tid.

Det vises for øvrig til nærmere begrunnelse i rådmannens saksframlegg.

::: Sett inn innstillingen over denne linja

[... Sett inn saksutredningen under denne linja](#)

Saksutredning:

Behandling i bevillings- og kontrollutvalget

Saken ble behandlet i bevillings- og kontrollutvalget den 13.01.2010. Rådmannens forslag ble enstemmig anbefalt (2Ap, Frp, KrF).

Bakgrunn

TAMS AS har fremmet søknad om skjenkebevilling for utøvelse ved Raus, Nordre gate 21. Rype AS har hatt skjenkebevilling for utøvelse ved Dolly Dimple's på denne adressen frem til skjenkestedet ble overdratt til TAMS AS 01.11.2010. TAMS AS kan, etter reglene om drift etter virksomhetsoverdragelse, jfr. alkoholoven § 1-10, skjenke alkoholholdig drikk på skjenkebevillingen til Rype AS til 01.03.2011. TAMS AS er innvilget serveringsbevilling.

Skjenkearealet er opplyst å være 126 m².

Eierne av TAMS AS er Sir Alex AS ved Alf Alexander Brattvik, Todder Holding AS (selskap under stiftelse) ved Tom Roger Mausest, Marius Mattson og Stian M. Braseth. Marius Mattson er daglig leder og styrer for skjenkebevillingen ved etablissementet Raus. Stedfortreder for skjenkebevillingen er Lise Fjelly Johnsen.

Bystyret har tidligere, ved behandling av sak 150/10, arkivsak 07/44088, fattet vedtak som ikke har vært i tråd med rådmannens innstilling om avslag grunnet vedtatt tak i Midtbyen. Saken gjaldt da søknad om utvidet skjenkeareal. Nærværende søknad innebærer endring av driftskonsept. Rådmannen kan ikke se at spørsmål vedrørende begrenset adgang til å endre konsept innenfor taket i Midtbyen tidligere er forelagt formannskapet til avgjørelse. I følge formannskapets delegeringsvedtak av 12.10.2010, sak 284/10 arkivsak 10/38151, kan rådmannen kun avgjøre enkeltsaker eller typer av saker som ikke er av prinsipiell betydning.

På bakgrunn av dette, samt at rådmannen har vært i tvil, finner rådmannen det riktig å oversende saken til formannskapet for behandling.

Vedlagt følger kopi av omsøkt konsept i sin helhet, samt kopi av meny.

Fakta

Det er foretatt vandelsvurdering etter alkoholovens bestemmelser. Verken politiet, kemneren eller skatteetaten har opplysninger som er relevant for søknaden.

Drivere og eiere i TAMS AS er erfarne i utelivsbransjen og fremstår som seriøse aktører. Søkerne, Brattvik og Mausest står også bak utestedet Crash og er deleiere i bar Circus. Mattson var en av gründerne av restauranten Emilies. Det er gjennom skjenkekontroller ikke avdekket forhold ved etablissementene av betydning for nærværende sak.

Skjenkestedet ble befart den 21.12.2010. Lokalene er nyoppussede og fremstår som meget innbydende.

Alkoholoven § 4-2, 4. ledd, 1. pkt lyder som følger:

Trondheim kommune

”Bevillingen gjelder for et bestemt lokale og en bestemt type virksomhet.”

Fra rundskriv IS-5/2008 s. 109, pkt. 4.2.5, hitsettes:

”Med ”en bestemt type virksomhet” menes at bevillingen må knyttes til ett driftskonsept. Dette innebærer at det må være klart hva slags type skjenkevirksomhet som skal drives innenfor det aktuelle arealet. Bevillingsmyndighetene bør kreve at søker legger frem en konseptbeskrivelse i søknaden. Det bør beskrives i bevillingsvedtaket hva slags type virksomhet man gir bevilling til. Et driftskonsept kan for eksempel være restaurant, kafè eller pub.

Driftskonseptet som er lagt til grunn ved tildeling av bevillingen, vil også være gjenstand for senere kontroller. Dersom et skjenkested endrer karakter, faller bevillingen bort. Som eksempel kan nevnes en restaurant omgjøres til diskotek eller en ren bar.

Innenfor den rammen som bevillingsvedtaket og den underliggende søknaden gir, kan bevillingshaver foreta enkelte mindre endringer som ikke endrer stedets karakter og som må antas å være uten alkoholpolitisk betydning. Eksempel på slike endringer kan være kortere tid for matservering eller vanlig oppussing og vedlikehold.

En endring av driftskonsept blir ofte synliggjort gjennom skifte av innredning, for eksempel fra restaurant til diskotek. Endringer som gjelder målgruppen, kan etter omstendighetene føre til bortfall av bevilling. Det at stedets målgruppe forandrer seg, for eksempel ved at det lages et dansegulv eller at kjøkkenets åpningstid endres, er ikke nødvendigvis driftsendringer av en slik karakter at bevillingen faller bort. Hvis bevillingshaver starter opp annen virksomhet i tilknytning til skjenkestedet, som innebærer at stedet skifter karakter, vil det derimot være en driftsendring som krever ny bevilling, for eksempel dersom en ren spiserestaurant starter bowling, en kafè åpner ungdomsklubb eller et hotell starter leirskole for barn og unge.

Et annet eksempel er dersom et skjenkested etablerer en spillearkade i skjenkelokalet i en bevillingsperiode. Dette vil være en endring som fører til at bevillingen faller bort.

Ovennevnte eksempler kan gi veiledning til kommunen. Det presiseres likevel at spørsmålet om en endring medfører at bevillingen bortfaller, må avgjøres etter en vurdering i hver enkelt sak. Retningsgivende for vurderingen vil være om endringene kan tenkes å medføre endringer i de alkoholpolitiske og andre lovlige vurderinger som ligger til grunn for vurdering av bevillingssøknad.”

Fra Retningslinjer for tildeling av kommunale salgs- og skjenkebevillinger – vedtatt av bystyret 22.05.08 – hitsettes:

5.6”Innenfor et område med slik avgrensning som marked på vedlagte kart, tildeles ikke nye skjenkebevillinger. Alle eiendommer med adresse til gatene som er markerte og som ligger innenfor markeringen omfattes av taket. Unntatt er skjenkesteder som avslutter skjenkingen senest kl. 23.30 med konsumtid til kl. 24.00, hoteller og uteserveringer tilknyttet allerede etablerte skjenkesteder. Videre innvilges bevillinger i lokaler hvor forrige bevillingshaver gikk konkurs og ved eierskifte (uavhengig av om det foreligger en overdragelse etter alkoholloven § 1-10, 1. ledd eller ikke).

Utvidelse av skjenkeareal og endring av driftskonsept kan ikke finne sted med mindre det dreier seg om mindre utvidelser og praktiske driftstilpasninger som ikke medfører at formålet med innføring av tak kan bli skadelidende.”

Raus ligger innenfor det området i Midtbyen hvor bystyret har vedtatt tak på skjenkebevillinger.

Som det fremgår av retningslinjens pkt. 5.6, 2.ledd, kan det i utgangspunktet ikke finne sted endring av driftskonsept med mindre det dreier seg om ”praktiske driftstilpasninger” som ikke medfører at formålet med innføringen av tak kan bli skadelidende. Dette gjelder, etter rådmannens formening, uavhengig av om det er opprinnelig eller ny eier som foretar endringene.

I rådmannens saksframlegg til forslag til retningslinjene ble følgende presisert vedrørende formålet med innføringen av tak:

”(…) er det nødvendig å drøfte om det bør innføres ”tak” på antall skjenkebevillinger i Midtbyen grunnet vold og bråk som skjer i tilknytning til skjenkestedene. (...)Rådmannen er i utgangspunktet betenkt over å sette tak delvis grunnet tidligere erfaringer med praktisering av et slikt tak. Det er bl.a. vanskelig å forutse og ta høyde for alle problemstillinger som kan dukke opp. Samtidig må det erkjennes at antall skjenkesteder i Midtbyen er høyt. Politiets høringsuttalelse gir en oversikt over

Trondheim kommune

tilstanden i Midtbyen som ikke er lystelig lesning og bevillingsmyndigheten må ta innover seg de problemer som her beskrives.”

Spørsmålet blir etter dette først hvorvidt endringene er å regne som ”praktiske driftstilpasninger”. Deretter, for det tilfelle formannskapet svarer bekræftende på dette, må det vurderes hvorvidt de praktiske driftstilpasningene medfører at formålet med innføringen av tak kan bli skadelidende som følge av disse.

Formannskapet innvilget skjenkebevilling til tidligere bevillingshaver, Rype AS v/ Dolly Dimple´s, i sak 158/08 den 29.04.2008. Vedrørende konsept, fra saksfremlegg, hitsettes:

”Dolly Dimple´s er en restaurantkjede, hvor hovedvekten av menyen består av ulike pizzavarianter. Det er en familierestaurant, hvor det blir servert mat og drikke i rolige omgivelser. Restauranten henvender i hovedsak til de over 20 år. Det vil være mulighet til å ta med seg pizza hjem, samt å få den levert på døren. Take-away-andelen utgjør ca 26% omsetningen. Dolly Dimple´s Nordre vil være samme konsept som øvrige restauranter i samme kjede i Trondheim.”

Dolly Dimple´s søkte om skjenketid til kl 23.00, mens det i tråd med fast praksis i området på vedtakstidspunktet ble gitt skjenketid til kl 03.00 uten nærmere vurdering av det omsøkte konsept. Bevillingen ble fornyet av formannskapet den 30.09.2008 for bevillingsperioden til og med 30. juni 2012. I anledning fornyelsen ble det søkt om skjenketid til kl 24.00, men også denne gangen ble det i tråd med praksis for området gitt maksimal skjenketid, som da var endret til kl.02.00.

Godkjent konsept er således en familierestaurant med gjester over 20 år som målgruppe, maksimal skjenke- og åpningstid, og med tillatelse til å servere alkoholholdig drikk gruppe 3.

Bevillingssøker har innhentet uttalelse fra driftssjef i Dolly Dimple´s Trondheim. Fra uttalelsen hitsettes:

”Vår restaurant i Nordregate er en typisk fullservicerestaurant. Her går servitøren til bordene og tar bestilling, og gjestene sitter mye lenger i restauranten. Mens de andre restaurantene gjerne besøkes mer av familier med barn, har Dolly Nordre en annen type kundegruppe. Hit går heller voksne som vil ut å kose seg, en møteplass for alle. Vi arrangerer mange selskaper som lønningsspils, julebord, bursdager og vinkurs. Sistnevnte har vært en suksess i det siste. Vi har også mange studenter som velger å ha avslutningene sine hos oss. Dette har mye med beliggenheten å gjøre selvsagt, da barnefamilier sjelden går ned i utelivsgaten nederst i Nordre. Like mye har det å gjøre med denne fullservicestilen vi alltid har hatt på Dolly Nordre. Vi har i mange år hatt åpent til kl 01.00. Her har gjester sittet og kost seg med kaffe og avec. Mange har satt pris på at vi har hatt spritservering, som et ekstra tilbud i sentrumsrestauranten vår. Vi har likeså i mange år hatt nattåpent (kl. 03.00), og hvorvi har solgt pizza til natteranglere som gjerne vil ha seg litt nattmat. Dette var en suksess i flere år. Vi har likevel fulgt Dolly Dimple´s sitt konsept, men det blir ofte, naturlig nok, en differanse mellom de fleste Dolly restaurant.”

Rådmannen påpeker at det, på bakgrunn av uttalelsen ovenfor, kan tyde på at den reelle utøvelsen av skjenkebevillingen kan ha representert et avvik fra godkjent konsept allerede i Dolly Dimple´s eiertid. Det presiseres imidlertid at avgjørende for nærværende sak er differansen mellom opprinnelig omsøkt og godkjent konsept, og konseptbeskrivelse i nærværende søknad. Det vises her til forarbeidene til alkoholloven, Ot.prp. nr 7 pkt. 7.2.2, som lyder som følger:

”Utgangspunktet for vurderingen av hva som er driftsendringer av en slik karakter at bevillingen faller bort, må være den beskrivelse av virksomheten som ble lagt til grunn for kommunens innvilgelse av bevillingssøknaden.”

Fra innsendt konseptbeskrivelse i foreliggende søknad om skjenkebevilling hitsettes:

”Konseptet retter seg i første omgang til et voksent publikum. Innredning og interiør er moderne og modent, og det er ikke dansegulv. Det er satset på en omfattende og ”raus” meny, der man samarbeider med Calle Feght fra Credo når det gjelder mat- og vin sortiment. Maten blir således delprodusert på Rafnklau og Credo.

Aldersgrensen vil være 25 år når kjøkkenet stenger kl 22.00.

Trondheim kommune

Konseptet kan således sammenlignes med både Bari, 2 Rom og Kjøkken, samt Credo.

Eierne bak konseptet "Raus", er Alf A. Brattvik, Tom Roger Mauseth og Marius Mattson. Søkerne står også bak utestedet Crash, og Brattvik og Mauseth er medeiere i Bar Circus.

Daglig leder ved Raus vil være Marius Mattson som er en av gründerne bak restauranten Emilies.

Konseptet Raus er en restaurant hvor det vil bli servert mat og drikke i rolige omgivelser, og det driftskonsept som Raus har i forhold til Dolly Dimple's skiller seg i forhold til det ytre konsept, men dreier seg om en praktisk driftstilpasning i forhold til innholdet i konseptet.

Raus henvender seg til et voksent, rolig publikum, og har en stor meny som skal ivareta både familiekunder samt voksent besøkende på kveldstid."

Fra senere innsendt utdyping av konseptet, hitsettes:

" Vi har som du sannsynligvis vet via mail, en a la carte meny, med 11 retter på, fra forret, til hovedrett og dessert. I tillegg kommer en kveldsmeny, med flere kombinasjoner av gode italienske spekeskinker, spekepølser, oster, oliven, syltede grønnsaker, fylte paprikaer og flere smaksbomber i denne kategorien, litt avhengig av tilgang på råvarer fra leverandører.

Dette samt den interne enigheten om og satse på lunsj, kanskje allerede fra midten av januar, gjør at vi ender opp med et meget utstrakt mat tilbud, fra klokken 12 på dagen til klokken 02.00 om natten, dvs matservering i 14 timer, dvs hele åpningstiden. Føler da at dette også beviser vår satsning på kjøkken og konseptet vårt, som da er et restaurant hus!"

Det er søkt om åpningstid til kl 02.30, og tillatelse til å skjenke alkoholholdig drikk gruppe 3. Med hjemmel i serveringsloven § 15, jf. åpnings – og skjenketidsforskriften § 1,2. ledd, jf. 4. ledd, og i tråd med gjeldende praksis, er åpningstiden i gitt serveringsbevilling satt til kl 04.00.

Konseptbeskrivelsene i sin helhet følger vedlagt.

Det er ikke likelydende konsept, og rådmannen har vært i tvil om hvordan forskjellen skal vurderes i forhold til retningslinjene.

Rådmannen har foretatt en grundig vurdering av tidligere godkjent konsept ved Dolly Dimple's og det omsøkte konsept for Raus. Forskjellen, slik rådmannen ser det, er forholdene etter at kjøkkenet stenger kl. 22.00. Ved Raus tilbys det riktignok en kveldsmeny, men konseptet fremstår likevel mer som en bar enn hva Dolly Dimple's sitt omsøkte konsept gjorde, og vil sannsynligvis tiltrekke seg flere gjester.

Til tross for dette, på bakgrunn av at begge konseptene innebærer utstrakt matservering og har vært/er innredet som spisested, retter seg mot et voksent publikum, har maksimal åpningstid og skjenket/søker om å få skjenke alkoholholdig drikk gruppe 3, finner rådmannen at innholdet i det nå omsøkte konseptet kan kategoriseres som praktiske driftstilpasninger i forhold til det opprinnelig godkjente konsept. Rådmannen finner ikke å kunne vektlegge hvorvidt matserveringen består av forskjellige pizza, eller en a la cart meny som her fremlagt. Forskjellene synes således, etter rådmannens vurdering, å være større ut fra en driftsmessig vurdering, enn ut fra en alkoholpolitisk synsvinkel.

Rådmannen har ikke holdepunkter for å si at formålet med innføringen av taket i Midtbyen blir skadelidende ved å innvilge foreliggende søknad. Formålet var, som ovenfor inntatt, å redusere rusrelatert vold i området. Vurderingen er imidlertid meget skjønnsom, og sammensatt. Rådmannen har vektlagt likhetene som er utdypet ovenfor.

På bakgrunn av ovennevnte saksfremstilling foreslår rådmannen at formannskapet innvilger søknaden i tråd med

Trondheim kommune

retningslinjene pkt. 5.6.

Konklusjon

Rådmannen foreslår at søknaden innvilges.

[... Sett inn saksutredningen over denne linja](#)

Rådmannen i Trondheim, 14.01.2011

Anne Sverkmo Behrens
Kommunaldirektør

Marte Bjørnsen
jurist

Vedlegg: Konseptbeskrivelse, datert 20.12.2010
 Utfyllende konseptbeskrivelse, datert 27.12.2010
 Kopi av meny for serverings- og skjenkestedet

[... Sett inn saksutredningen over denne linja](#)