



10019

k.sak 035/2019

Saksbehandler: Slava Korneev

Sakens hjemmelgrunnlag: Forskrift om omsetning av alkoholholdig drikk mv; Forskrift om åpnings- og skjenketider for serveringssteder, samt salgstid for øl, Rødøy kommune, Nordland

Jnr. ref: 364/19

Arkiv:

Klageadgang: nei

Off. dok: ja

MYKEN DESTILLERI AS: SØKNAD OM SKJENKEBEVILLING

Om saken:

Rødøy kommune mottok 22. mai 2019 søknad om alminnelig skjenkebevilling for alkoholholdig drikk gruppe 1-3 ved Gammelbruket, 8181 Myken. Bevillingssøker er Myken Destilleri AS, org. nr. 918 072 308.

Bakgrunnen for søknaden er at søker produserer whisky og gin. Det er innvilget statlig tilvirkingsbevilling til denne virksomheten. I forbindelse med omvisninger ønskes det fast skjenkebevilling i lokalene.

Alkohollovens § 1 - 4 b sier at bevilling skal tildeles den for hvis regning virksomheten drives. Bevillingen skal altså gis til den juridiske enhet som har den direkte økonomiske interessen i, og ansvaret for salget eller skjenkingen av alkohol. Bevillingshaver og andre sentrale personer i virksomheten f.eks. eier, daglig leder eller en som får vesentlige inntekter fra virksomheten, må ha utvist uklanderligandel i forhold til alkoholloven og andre lover som har sammenheng med alkohollovens formål. I tillegg må disse personer ha en uklanderligandel i forhold til skatte- og avgiftslovgivningen. Til hver bevilling skal det utpekes en styrer og en stedfortreder. For styrer og stedfortreder er det etter alkoholloven ikke så strenge vandelskrav som til eier mfl. Styrer og stedfortreder må ha utvist uklanderligandel i forhold til alkoholloven og andre lover som har sammenheng med alkohollovens formål.

Forskrift om åpningstider for serveringssteder og salg- og skjenketider for alkoholholdig drikk, Rødøy kommune, av 12.04.2019 bestemmer skjenketid for kommunale skjenkebevillinger: Alkoholholdig drikk med mindre enn 22 volumprosent alkohol kan skjenkes i tidsrommet kl. 08.00–01.30; alkoholholdig drikk med 22 volumprosent alkohol eller mer kan skjenkes i tidsrommet kl. 13.00–01.30; utendørs servering følger de samme skjenketider.

Søknader om nye salgs- og skjenkebevillinger blir rutinemessig oversendt høringsinstansene til uttalelse. Denne søknaden ble i tillegg til faste høringsparter sendt ut til teknisk etat/brannsjef.

Om søker:

Skjenkestedsnavn: Myken Destilleri, Gammelbruket, 8181 Myken

Søknaden gjelder: Alminnelig skjenkebevilling for alkoholholdig drikk gruppe 1-3 innendørs.

Bevillingshaver: Myken Destilleri AS, org. nr. 918 072308

Type virksomhet: Sted med liten eller ingen matomsetning.

Styrer: Roar Larsen, f. 16.02.65

Stedfortreder for styrer: Jan S. Hellstrøm, f. 26.10.46

Skjenkeareal: 290 m² innendørs

Skjenketider: kl. 11.00-kl. 19.30

Søkeren skriver bl. a. følgende om driftskonseptet:

«I sommersesongen 2018 hadde destilleriet ca. 1000 betalende besøkende på omvisning. Et stort flertall av de besøkende (anslagsvis 80%) ønsker også å få smaksprøver ved omvisning ... Det serveres aldri mer enn maksimum 4 cl (fordelt på 2 smaksprøver) til deltagere i slik omvisning ... De eneste gangene det kan være snakk om større volum servert, er når det holdes kurs eller spesifikke smaker som betales separat og ikke er en del av

vanlig omvisning. Da kan totalt volum pr. person komme opp i 8 cl ... Destilleriets skjenkeareal vil aldri brukes som en pub/bar i vanlig forstand – all skjenking skjer til personer som har oppsøkt oss spesielt for omvisning og smaking av produktene. Dette er derfor å anse om et tiltak for å heve profilen og det økonomiske grunnlaget for en viktig stedlig bedrift, og for å gjøre Myken attraktiv som et reisemål for turister».

Politiet og NAV Rødøy har ingen innvendinger til søknaden. Skatteoppkreveren i Rødøy har vurdert Myken Destilleri AS og Jan Sverre Hellstrøm. Den har ingen merknader.

Teknisk etat/brannsjef viser i epost av 24.05.2019 til bruk av åpen flamme i produksjon og vil stille krav om sikring slik at besøkende ikke kan komme i befatning med utstyret, eventuelt kanalisere besøkende via angitt vei gjennom lokalene. Av hensyn til rømming/evakuering ved eventuelt hendelse, bør det settes krav om maksantall kunder til enhver tid.

Myken Destilleri AS ved Roar Larsen kommenterer uttalelsen fra teknisk etat/brannsjef i epost av 27.05.2019:

For å minimalisere disse utfordringene, og skape betryggende sikkerhetsforhold både for besøkende og ansatte, vil vi ha følgende interne prosedyrer for disse situasjonene:

- *Ved omvisning med servering på dagtid i produksjonslokalet i 1. etg., vil antall besøkende/deltakere være begrenset til 25 personer.*
- *Ved omvisning i produksjonslokalet i 1. etg. samtidig med at produksjonen pågår, vil destillasjonsapparater som er i bruk være adskilt fra besøkende med tydelige sperrebånd.*
- *Alle omvisninger vil starte med påpekning av sikkerhetsmomenter, og spesielt informasjon om rømningsveier (3 stk. i hjørnene av lokalet). Alle rømningsveiene vil være ulåste under omvisninger.*
- *Minimum 2 personer fra destilleriet vil være dedikerte til alle omvisninger i produksjonslokalet med mer enn 10 besøkende.*
- *All skjenking i produksjonslokalet begrenses til maksimum 4 cl pr. person.*

Vurdering

Søknad blir behandlet etter reglene i alkoholloven, alkoholpolitiske handlingsplan vedtatt av Rødøy kommunestyret 23.06.2016 k-sak 038/2016 og i tråd med kommunal praksis.

I hht alkoholloven stilles det krav om at søker har uklanderlig vandel, oppfyller alkoholovens krav til bevillingshavere og at søker finnes egnet til å inneha bevilling. Det er ingen momenter vedrørende vandel i foreliggende søknad som tilsier at alminnelig skjenkebevilling for alkoholholdig drikk gruppe 1-3 ikke kan tildeles i dette tilfellet. I uttalelssvarene til søknaden kommer det heller ingen merknader, bortsett fra forhold vedrørende brannsikkerhet, tatt opp av teknisk etat. Disse kan løses ved at ekstra krav til sikring og maksantall kunder stilles i bevillingen. Søkeren selv foreslår slike krav (maksimum 25 personer på produksjonsplan, sperrebånd foran utstyr når i produksjon, minst 2 ansatte dersom mer enn 10 besøkende og maksimum 4 cl. per besøkende i produksjonslokalet), som ser ut til å håndtere brannsikkerhetsrisiko tilstrekkelig.

Skjenkeansvarlig og stedfortreder har dokumentasjon om bestått kunnskapsprøve i alkoholloven.

Ved denne søknaden vil det være nødvendig å vurdere spesielt 3 momenter, før bevillingen kan innvilges:

- Konsept
- Skjenketid
- Forhold til eksisterende skjenkebevilling i samme lokale

Virksomhetens **konsept** er nokså unikt for Rødøy kommune. Foreliggende søknad gjelder skjenkebevilling til omvisning med smaksprøverunde. Vi går ut ifra at lokalene ikke blir omgjort til spisested og at det blir ingen matomsetning. Dette skaper to spørsmål: 1. Utgjør skjenking den største delen av omsetning? og 2. Kan kommunen tillate skjenking på et sted uten serveringsbevilling?

Av kommunens alkoholpolitiske handlingsplan fremgår det at alminnelig skjenkebevilling ikke kan tildeles

skjenkesteder der «alkoholholdig drikkevarer utgjør den vesentligste omsetningsvaren». Skjenkebevilling kan heller ikke utøves før serveringsbevilling etter serveringsloven §3 er gitt. Kommunen må dermed ta stilling til spørsmål om destilleri med smaksprøvetilbud vil komme under «skjenkesteder der alkoholholdig drikkevarer utgjør den vesentligste omsetningsvaren» og om skjenking kan tillates uten serveringsbevilling.

Hovedformål for Myken Destilleri er å produsere, lagre og selge brennevin. Omvisning med smaksprøve gir sideinntekt som hjelper med likviditet. Kjerne for denne sidetjenesten og hovedattraksjon er tur med omvisning i produksjonslokaler. Alkoholomsetning per kunde blir begrenset og svært lav – fast mengde på 4cl. Det blir ikke mulig å benytte seg av denne tjenesten som en slags pub-besøk. Konseptet fremstår ikke som skjenkested der alkoholholdig drikkevarer utgjør den vesentligste omsetningsvaren, og det ikke kan pålegges restriksjoner på grunn av omsetningskarakter.

Når det gjelder skjenkebevilling på et sted uten serveringsbevilling så er dette noe som er uttrykkelig forbudt i handlingsplanen. Å gi skjenkebevilling uten serveringsbevilling har ikke vært aktuelt i Rødøy kommune fordi skjenkebevillingshavere var utelukkende kaféer. Det var politisk enighet om at en kafé skal drive hovedsakelig med matservering og at rent pub-konsept bør forhindres.

Det er vesentlig forskjell mellom pub-virksomhet og smaksprøver-virksomhet, spesielt i den rollen som alkoholomsetning får i driftsmodellen. En pub vil alltid være interessert i å omsette mest mulig alkoholholdige drikk, for å bevare lønnsomhet. Omvisning med smaksprøver vil ikke kunne skjenke utover den på forhånd avtalte mengden av alkoholholdige drikk. Derfor vil samfunnsmessige og individuelle skader av alkoholbruket i disse to driftsmodeller være på helt forskjellig nivå. Smaksprøver- konsept kan anses akseptabelt, sett fra alkohollovens formål, i motsetning til pub-modell. Kommunen kan vurdere å gi dispensasjon fra bestemmelser i alkoholpolitiske handlingsplanen på grunn av nytt driftsmodell, dersom søknaden innvilges. Vurderingen vil naturligvis være basert på alkoholens skadeomfang ved det aktuelle driftskonseptet.

Søkeren ønsker bevilling med **skjenketid** som starter tidligere enn tillatt. Forskrift om åpningstider for serveringssteder og salg- og skjenketider for alkoholholdig drikk, Rødøy kommune av 12.04.2019 §3.1 andre ledd tillater skjenking av alkoholholdig drikk med 22 volumprosent alkohol eller mer i tidsrommet kl. 13.00–01.30. Alkoholloven forbyr også skjenking av alkoholholdig drikk gruppe 3 mellom kl. 03.00 og 13.00. Søkeren ønsker i utgangspunktet å begynne skjenking fra kl. 11 på hverdager. Dette på grunn av at den nye sommerruta (fra 21. juni til 18. august) gjør at det vil kl. 11.10 komme med NEX turister som kun vil ha 50 min i Myken. Den nye ruta er en turistsatsning fra Nordlands Fylkeskommune. Disse turistene er destilleriets målgruppe, da det er naturlig for dem å ta omvisning i destilleriet i denne tidsintervall.

Søkerens alternativ skjenketid vil være fra kl. 11 for alkoholholdige drikk i gruppe 1 og 2 og fra kl. 13 for alkoholholdige drikk i gruppe 3. I søknaden står det at «hurtigbesøkende med båt kan serveres øl som vi har laget, men dette anses som en klart dårligere løsning for destilleriet, da det innebærer mer arbeid og mindre inntekt».

Kommune har ikke anledning til å gi dispensasjon fra alkohollovens forbud mot skjenking av alkoholholdig drikk i gruppe 3 før kl. 13. Den alternative tidsforespørselen er derimot i tråd med loven og forskriftene og kan derfor innvilges.

Kommunen har tidligere i f-sak 050/2017 gitt Bruket Bord og Bar AS **bevilling for samme lokale**. Skjenkeareal i denne bevillingen er lokalisert i andre etasje og overlapper med arealet i foreliggende søknad. Alkohollovens §4-1 første ledd har følgende bestemmelse: «*Flere skjenkebevillinger til samme lokale kan bare gis til én bevillingshaver, med mindre det i bevillingene fastsettes skjenketider som ikke er overlappende*». Det vil si at Myken Destilleri skal ikke kunne bruke lokaler i andre etasje i Bruket Bord og Bar sitt åpningstider. Dette bør komme i vedtaket som et ekstra krav.

På grunn av at saken fremstår som ikke kurant og krever dispensasjon fra noen bestemmelser i alkoholpolitiske handlingsplan, er det naturlig at denne behandles i kommunestyret.

Konklusjon

Myken Destilleri AS kan gis skjenkebevilling for all alkoholholdig drikk til lokaler i Gammelbruket, 8181 MYKEN, i areal som skissert i søknaden. Dette forutsetter at det gis dispensasjon fra kravet i alkoholpolitiske handlingsplan om serveringsbevilling, noe som kommunestyret kan gi. Skjenketid skal være i samsvar med lokal alkoholforskrift. I tillegg må skjenketiden innskrenkes ytterligere for andre etasje slik at lokaler ikke benyttes når kafé Bruket Bord og Bar er åpen. I første etasje der produksjon foregår, skal det iverksettes ekstra sikkerhetstiltak, som beskrevet i epost av 27.05.2019.

Roar Larsen, f. 16.02.65, kan godkjennes som skjenkeansvarlig og Jan S. Hellstrøm, f. 26.10.46, - som stedfortreder.


Vedlegg:

- Søknad med vedlegg
- Særutskrift f-sak 050/2017
- Utdrag fra lovverket og Rødøy kommunes alkoholpolitiske handlingsplan

Rådmannens innstilling:

1. Myken Destilleri AS (org.nr. 913 072 308) v/ daglig leder Roar Larsen gis skjenkebevilling for all alkoholholdig drikk til lokaler i Gammebruket, gnr. 71, bnr. 30, 8181 Myken, areal som skissert i søknaden.
2. Det gis dispensasjon fra kravet i kommunal alkoholpolitiske handlingsplan om serveringsbevilling etter serveringsloven §3 før skjenkebevilling kan utøves.
3. Skjenketid settes som i Forskrift om åpningstider for serveringssteder og salg- og skjenketider for alkoholholdig drikk, Rødøy kommune §3-1. Lokaler i andre etasje skal ikke benyttes når kafé Bruket Bord og Bar er åpen.
4. Roar Larsen, f. 16.02.65, godkjennes som bevillingstyrer.
5. Jan S. Hellstrøm, f. 26.10.46, godkjennes som stedfortreder.
6. Bevillingen gis i henhold til alkoholloven med tilhørende forskrifter, samt kommunale forskrifter for åpnings- og salgstider.
7. Det stilles krav om ekstra sikkerhetstiltak i produksjonslokaler, som beskrevet i epost av 27.05.2019.
8. Bevillingsgebyr fastsettes til minimumsgebyr, for tiden kr. 5200,- pr år. Dersom det ved årsskiftet foreligger avvik mellom tidligere oppgitt forventet omsetning og faktisk omsetning, kan bevillingsmyndigheten foreta etterberegning og etteroppgjør.
9. Bevillingen er gyldig til 30.06.2020.

Rødøy kommune, 06.06.2019


Kitt Grønningseter
Rådmann


Slava Korneev
Konsulent



**RØDØY
KOMMUNE**

SØKNAD OM BEVILLING TIL

SERVERING

SKJENKING AV ALKOHOLHOLDIG DRIKK

Alle søkere bes om å lese nøye gjennom veiledningen før utfylling av søknadsskjemaet!

BEVILLINGSSØKER:

Dersom søker er en fysisk person oppgis:

Navn: _____ Personnr.: _____
Adresse: _____
Telefon: _____ Telefax: _____ E-post: _____

Dersom søker er et firma oppgis:

1) Bevillingssøkers (driftsselskapets):

Firmanavn: **MYKEN DESTILLERI AS**
Adresse: **GAMMELBRUKET, 8181 MYKEN**
Daglig leder: **ROAR LARSEN**
Telefon: **926 32 560** Telefax: **—** E-post: **roar@mykendestillen.no**
Foretaksnr.: **913 072 308 MVA**

2) Virksomhetens eier(e):

a) Hvis fysiske personer har eierinteresser oppgis:

Navn: **Alle eiere listet** Personnr.: _____
Adresse: **i vedlagt eksjebok.**
Telefon: _____

Navn: _____ Personnr.: _____
Adresse: _____
Telefon: _____

Navn: _____ Personnr.: _____
Adresse: _____
Telefon: _____

(Bruk om nødvendig eget ark i tillegg.)

b) Hvis firma har eierinteresser oppgis:

Navn:

Foretaksnr.:

Adresse:

Eierandel i %:

Telefon:

Telefax:

E-post:

(Bruk om nødvendig eget ark i tillegg.)

Aksjonærer:

Navn:

Adresse:

Personnr.:

Eierandel i %:

Navn:

Adresse:

Personnr.:

Eierandel i %:

Navn:

Adresse:

Personnr.:

Eierandel i %:

Navn:

Adresse:

Personnr.:

Eierandel i %:

(Bruk om nødvendig eget ark i tillegg.)

Har søkeren hatt annen bevilling? Ja; servering, skjenking, ølsalg
Nei;

Hvis ja, i hvilken kommune:

STYRER FOR SERVERINGSBEVILLINGEN:

Navn:

Adresse:

Har styreren vært styrer/stedfortreder før?

Hvis ja, hvilken kommune:

Personnr.:

Telefon:

Ja Nei

STEDFORTREDER

Navn:

Adresse:

Har stedfortreder vært styrer/stedfortreder før?

Hvis ja, hvilken kommune:

Personnr.:

Telefon:

Ja Nei

STYRER FOR SKJENKEBEVILLINGEN:

Navn: ROAR LARSEN

Adresse: Engstrømbakken 3, FOSS RANHEIM

Har styreren vært styrer/stedfortreder før?

Hvis ja, hvilken kommune:

Personnr.: 160265

Telefon: 926 32 560

Ja Nei

STEDFORTREDER

Navn: JAN S. HELLSTRØM

Adresse: Uthaug, 8181 MYKEN

Har stedfortreder vært styrer/stedfortreder før?

Hvis ja, hvilken kommune: Rødøy

Personnr.: 261046

Telefon: 9115 432

Ja Nei

SERVERINGS- / SKJENKESTEDET:

Navn: MYKEN DESTILLERI AS
Adresse: Gammelbruget, 8181 MYKEN
Telefon: 926 82 560 Telefax: /

E-post: post@mykendesstilleri.no

Type virksomhet:

Restaurant

Pub

Kafé

Bar

Diskotek

Annet

Serverings-/skjenkeareal i kvm:

290 m²

Antall sitteplasser:

30

Åpningstid:

11:00-20:00

Skjenketid:

11:00-19:30

Bruk egne ark for:

tegning av lokalet (vedlegg 1), beskrivelse av konsept, målgruppe (vedlegg 2)

SKJENKEBEVILLINGEN:

Type bevilling: Alminnelig Sluttet selskap

Alkoholvare:

Gruppe 1: drikk som inneholder over 2,5 og høyst 4,7 volumprosent alkohol

Gruppe 2: drikk som inneholder over 4,7 og mindre enn 22 volumprosent alkohol

Gruppe 3: drikk som inneholder mellom 22 og 60 volumprosent alkohol

Forventet omsetning 1. år:

_____ liter drikk gr. 1, som inneholder over 2,5 og høyst 4,7 volumprosent alkohol


60 liter drikk gr. 2, som inneholder over 4,7 og mindre enn 22 volumprosent alkohol

50 liter drikk gr. 3, som inneholder mellom 22 og 60 volumprosent alkohol

UNDERSKRIFT:

Sted/dato: Myken, 22/05/19

Navn:


ROAR LARSEN

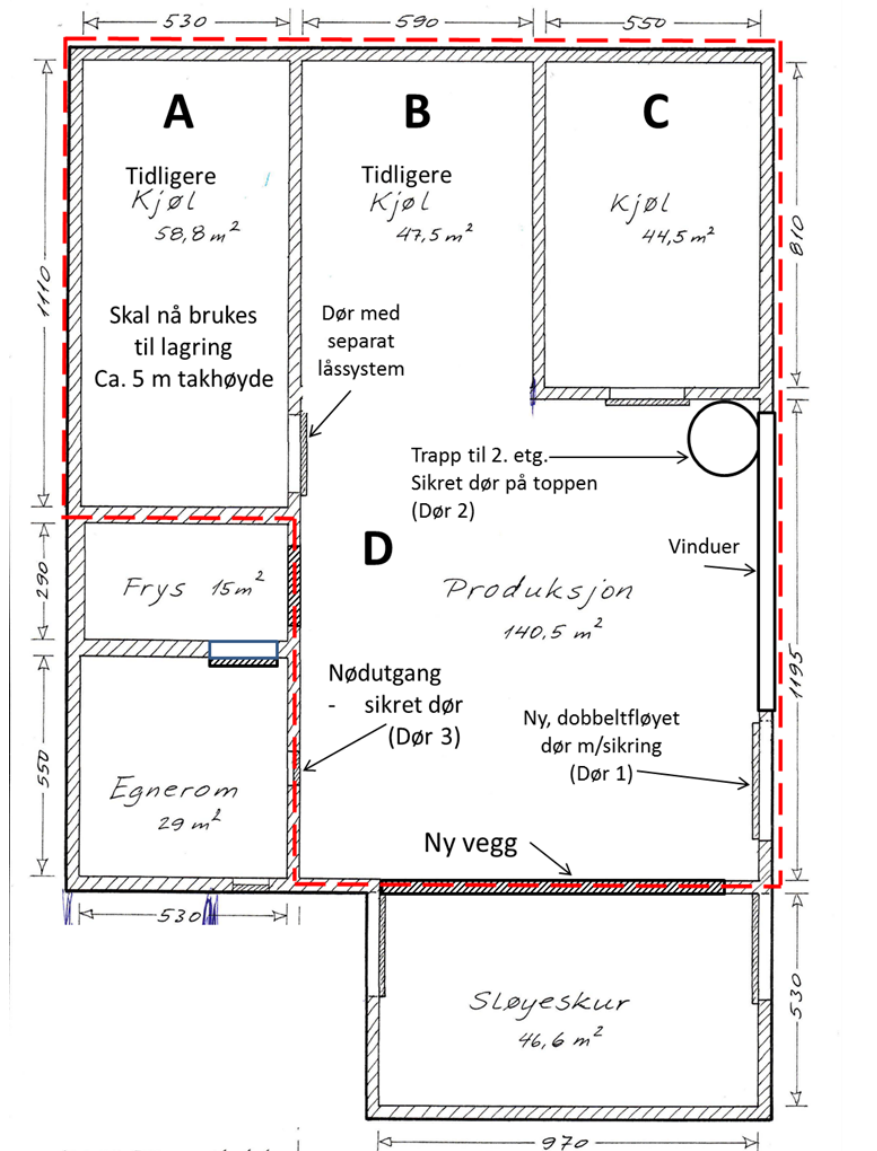
o0o

VEDLEGG:

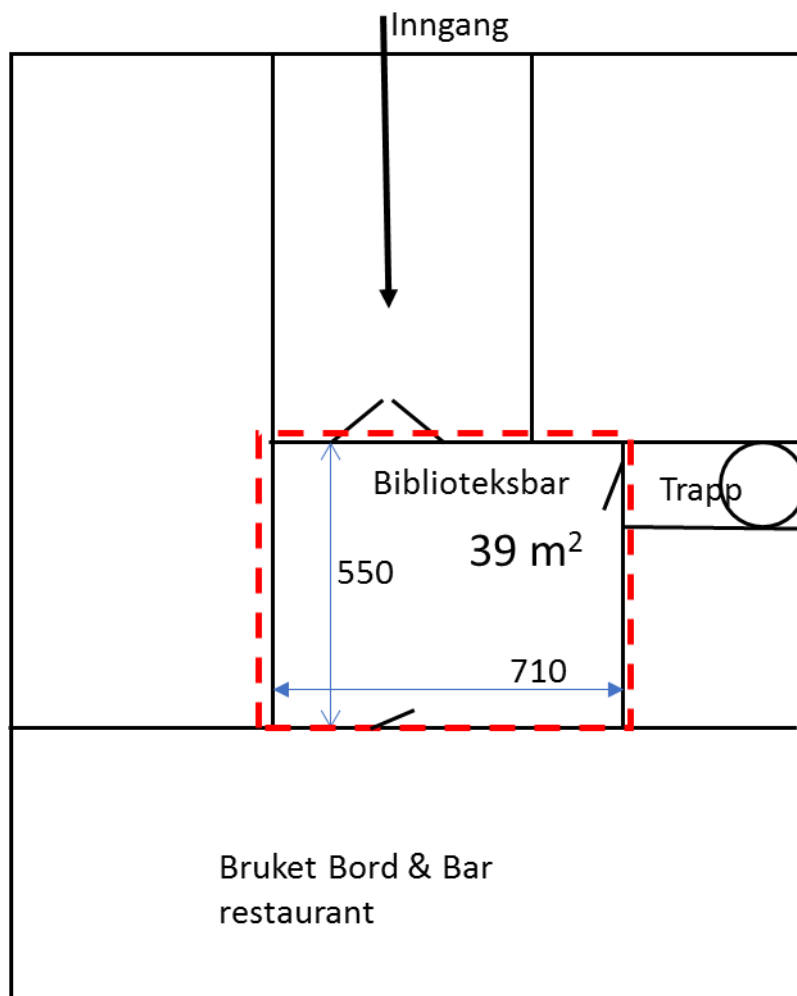
Følgende dokumentasjon skal følge søknaden:

- Tegning av serverings- /skjenkearealet
- Beskrivelse av virksomheten (beliggenhet, konsept, målgruppe og lignende)
- Firmaattest for alle selskaper involvert i driften
- Skatteattest for søker/eiere
- Dokumentasjon av styrer/stedfortreders tilknytning til virksomheten → se firmaattest
- Dokumentasjon av bestått kunnskapsprøve alkoholoven styrer/stedfortreder
- Dokumentasjon av bestått etablererprøve serveringsloven styrer
- Godkjenning/plangodkjenning fra Mattilsynet

Vedlegg 1: tegning av skjenkearealet



Omsøkt skjenkeareal i 1. etg.: 251,3 m². Arealet er omsluttet av rød, stiplet linje. Det omfatter destilleriets produksjons- og lagerareal, og tillater betalende besøkende å bevege seg rundt i lokalet (f.eks. på guidet omvisning) med skjenket alkohol.



Omsøkt skjenkeareal i 2. etg.: 39 m². Arealet er omsluttet av rød, stiplet linje, og henger sammen med arealet i 1. etg. via trapp. Dette arealet vil deles med Bruket Bord og Bar, som har egen skjenkebevilling. Myken Destilleri vil da disponere arealet med sin bevilling frem til kl. 18:00, mens Bruket Bord og Bar disponerer det med sin bevilling f.o.m. kl. 18:00. Dette arealet brukes allerede til skjenking på destilleriets vanlige omvisninger. Da foretas skjenkingen av Bruket Bord og Bar, men destilleriet ønsker med dette å beholde mer av økonomisk verdiskapning innen firmaet.

Vedlegg 2: Beskrivelse av virksomheten og ønske om skjenketidspunkt

Myken Destilleri AS har siden 2014 produsert whisky og gin i Myken, og er pr. dato Mykens største arbeidsgiver, med 3 fast ansatte. Destilleriets produkter bærer alle navnet «Myken», og et av målene for aktiviteten er å bidra til at Myken skal være et levende helårssamfunn, med fast bosetting, gode båtanløp, og flere aktive bedrifter. Destilleriets produkter har fått meget gode mottagelser i markedet og i pressen, og et stort antall medieoppslag (både skrift og kringkasting) med positiv omtale av Myken, Rødøy, og Helgelandskysten har kommet som et direkte resultat av destilleriets aktiviteter.

I sommersesongen 2018 hadde destilleriet ca. 1000 betalende besøkende på omvisning. Dette fører også til godt grunnlag for stedets etter hvert mange overnattingstilbud, og også for matservering og butikkdrift. Et stort flertall av de besøkende (anslagsvis 80%) ønsker også å få smaksprøver ved omvisning. Dette er så langt ordnet ved at Bruket Bord og Bar i 2. etg. i samme bygg har kjøpt inn produkter fra destilleriet på sin skjenkebevilling, for så å selge disse videre til gjester som avslutter sin omvisning oppe i restaurantens skjenkeareal.

Grunnen til at destilleriet nå ønsker å få egen skjenkebevilling er todelt.

Første grunn er at vi ønsker å beholde mer av inntekten fra omvisning og smaksprøver i destilleriet. Ved egen skjenking blir inntekten til destilleriet mellom 3 og 4 ganger større enn i dag. Whiskyproduksjon er en aktivitet som krever store initielle investeringer, mens inntektene først kommer etter flere års lagring av produktet. Det er således viktig å finne gode måter å bidra til å holde likviditeten i orden. Egen skjenking vil være meget positivt i så måte, og bidra til at destilleriets beskjedne overskudd i 2018 kan økes i årene fremover.

Andre grunn er at vi står foran en sommer med antatt stor økning i besøkende på omvisning. Dette kommer først og fremst av Fylkeskommunens nye sommerruter med båt på dagtid til/fra Bodø og Sandnessjøen. Disse rutene er slik lagt opp at vi kan forvente en gruppe turister hver hverdag, mellom 11:10 og 12:00 som venter på å bytte båt. Disse rekker lite annet i Myken enn å bli med på et skreddersydd omvisningskonsept som er raskere og mer konsentrert enn våre vanlige omvisninger. Destilleriets inngang i 1. etg. ligger kun 15 m fra båtenes anløpskai. Det vil ikke engang være tid til å gå opp i 2. etg. i bygget, og smaksprøver må nytes mens det omvises i lokalene i 1. etg. Det serveres aldri mer enn maksimum 4 cl (fordelt på 2 smaksprøver) til deltagende på slik omvisning. Vi frykter at omvisninger og i verste fall hele Mykenbesøket vil bli adskillig mindre populært dersom vi ikke kan gi dette tilbudet.

Ovenstående avsnitt viser også en av utfordringene vi vil ha: serveringstiden mellom 11:00 og 12:00 ligger utenfor den tidsrammen som kommunen har spesifisert for skjenking av alkohol i gruppe 3. Loven tillater kommunen å gi dispensasjoner fra dette, så vi håper at en slik dispensasjon kan bli gitt i dette tilfellet. Som nevnt ovenfor, er dette kun snakk om begrenset servering (maks. 4 cl) til en helt spesifikk målgruppe (besøkende som kun har 50 min i Myken), og som vil gjøre det mye lettere for oss å gjøre Fylkeskommunens turistsatsning til en suksess. Vårt primære ønske er derfor skjenkeløype for all alkohol fra kl. 11:00 på hverdager (og fra kl. 13:00 ellers – en del besøkende kan kun delta på omvisning/smaking på søndager). Dersom dette mot formodning ikke kan la seg gjøre, er vårt sekundære ønske at alkohol i gruppe 1 og 2 kan serveres fra kl. 11:00 på hverdager, og gruppe 3 fra kl. 13:00. (Da kan «hurtigbesøkende» med båten serveres øl som vi har laget, men dette anses som en klart dårligere løsning for destilleriet, da det innebærer mer arbeid og mindre inntekt.)

Målgruppen for skjenking i 2. etg. er ikke like ensartet – her dreier det seg som oftest om «vanlige» omvisningsgjester som avslutter rundturen i vår biblioteksbar og souvenir-butikk senere på

ettermiddagen. Disse serveres også maksimum 4 cl hver. De eneste gangene det kan være snakk om større volum servert, er når det holdes kurs eller spesifikke smakinger som betales separat og ikke er del av vanlig omvisning. Da kan totalt volum pr. person komme opp i 8 cl.

Omsøkt skjenkeareal i 2. etg. er allerede en del av skjenkearealet til Bruket Bord og Bar. Vi ønsker at det fremdeles skal kunne være det, men slik at vi deler det tidsmessig: Myken Destilleri har skjenkeløyve der i perioden 11:00 (13:00) – 18:00, og Bruket Bord og Bar har skjenkeløyve der etter kl. 18:00.

Destilleriets skjenkeareal vil aldri brukes som en pub/bar i vanlig forstand – all skjenking skjer til personer som har oppsøkt oss spesielt for omvisning og smaking av produktene. Dette er derfor mer å anse som et tiltak for å heve profilen og det økonomiske grunnlaget for en viktig stedlig bedrift, og for å gjøre Myken attraktiv som et reisemål for turister.

Styrer og stedfortreders tilknytning til virksomheten antas dokumentert godt nok ved vedlagte firmaattest.



Firmaattest

Organisasjonsnr: 913 072 308
Navn/foretaksnavn: MYKEN DESTILLERI AS
Forretningsadresse: Gammelbruket
8181 MYKEN

Brønnøysundregistrene

22.05.2019



Organisasjonsnummer: 913 072 308

Organisasjonsform: Aksjeselskap

Stiftelsesdato: 28.11.2013

Registrert i
Foretaksregisteret: 21.01.2014

Foretaksnavn: MYKEN DESTILLERI AS

Forretningsadresse: Gammelbruket
8181 MYKEN

Kommune: 1836 RØDØY

Land: Norge

Telefon: 92 63 25 60

Aksjekapital NOK: 3 056 000,00

Daglig leder/
adm.direktør: Roar Larsen

Styre:
Styrets leder: Jan Sverre Hellstrøm Representant for A-
8181 MYKEN aksjonærene

Styremedlem: Marianne Valnes Representant for A-
Roar Larsen aksjonærene
Ole Kristian Johannessen Representant for A-
aksjonærene

Varamedlem: Ane Sandtrø Lunheim
Erik Drengsrud

Signatur: Styrets leder og ett styremedlem i
felleskap.

Prokura: Daglig leder alene.
Styrets leder alene.
To styremedlemmer i fellesskap.

Revisjon av
årsregnskap: Foretakets årsregnskap skal ikke
revideres.

Vedtektsfestet formål: Produsere, lagre og selge
brennevin, fortrinnsvis "single
malt" whisky av innkjøpt byggmalt
og gjær, med lokalt vann og lokal
røyking. I tillegg kan andre
brennevinssorter produseres og
smaksettes med lokale ingredienser.
Avfall fra produksjonen skal selges
som dyrefor.



Skatteetaten



Bodø kemnerkontor

U.off. offl. § 13, sktbl. § 3-2

Myken Destilleri AS
Gammelbruket
8181 MYKEN

Attest for skatt og merverdiavgift

Attesten er produsert på bakgrunn av registrerte opplysninger i skatte- og avgiftssystemene per 15.05.2019. For spørsmål om merverdiavgift kontakt Skatteetaten. For spørsmål om øvrige skatte- og avgiftskrav kontakt skatteoppkrever.

Gjelder:

Organisasjonsnummer 913 072 308

Følgende forfalte ikke betalte restanser er registrert på ovennevnte foretak/person per dags dato:

Forskuddsskatt og restskatt inkl trygdeavgift	0
Forskuddsskatt og restskatt foretak	0
Forskuddstrekk (som arbeidsgiver, inkl. trygdeavgift)	0
Utleggstrekk (som arbeidsgiver)	0
Arbeidsgiveravgift (som arbeidsgiver)	0
Ansvarskrav (skatt)	0
Renter og gebyr (skatt)	0
Merverdiavgift (som avgiftspliktig)	0
Ansvarskrav (Mva)	0
Renter og gebyr mv. (Mva)	0

Ved offentlige anskaffelser skal attesten ikke være eldre enn 6 måneder.

Dokumentet er elektronisk godkjent og er derfor ikke signert

Skatteetaten.no

Bodø kemnerkontor
kemner@bodo.kommune.no

Tlf 800 80000

Tlf 75 55 50 00

Selskap: Myken Destilleri AS, Gammelbruket, 8181 MYKEN

Org.nr.: 913072308

Aksjeeierbok pr 14.05.2019

Utskrift fra FINALE Aksjonærservice

Dato: 14.05.2019 15:20

Side 1 av 1

Aksjonærens navn og adresse	Fødselsdato / Org.nr.	Antall aksjer	Aksje nummer	Pantsettelse til	Antall aksjer pantsett
Aksjeklasse: Ordinære aksjer					
Ane Sandtrø Lunheim INNHERRREDSVEIEN 56, 7067 TRONDHEIM	300179	1820	2681-2900,30201-31800		
Anita Huka Johannessen ØRNVIKVEIEN 19, 8766 LURØY	171270	5215	801-1200,7501-9000,22201-23800,3750 1-38500,51116-51830		
Bodil Leidland VESTRE VEI 36, 1397 NESØYA	200355	4505	2461-2680,53976-58260		
Erik Drengsrud VESTRE VEI 36, 1397 NESØYA	170150	4505	4781-5000,45401-49685		
Helge Leif Eriksen ENGANVEIEN 10, 8802 SANDNESSJØEN	150352	5215	1-400,19001-20600,35001-37500,49686- 50400		
Jan Sverre Hellstrøm 8181 MYKEN	261046	5215	401-800,5001-7500,20601-22200,50401- 51115		
Kerstin Marthinsen 8181 MYKEN	110454	5215	3121-3520,13501-16000,28601-30200,5 8261-58975		
Marianne Valnes ENGANVEIEN 10, 8802 SANDNESSJØEN	240672	5215	4381-4780,33401-35000,42901-45400,6 0406-61120		
Ole Kristian Johannessen ØRNVIKVEIEN 19, 8766 LURØY	270971	5215	1201-1600,9001-10500,23801-25400,38 501-39500,51831-52545		
Roar Larsen ENGSTRØMBAKKEN 3, 7055 RANHEIM	160265	8590	1601-2460,10501-13500,25401-27000,3 9501-41200,52546-53975		
Trude Tokle ENGSTRØMBAKKEN 3, 7055 RANHEIM	110564	8590	3521-4380,16001-19000,31801-33400,4 1201-42900,58976-60405		
Trygve Lunheim INNHERRREDSVEIEN 56, 7067 TRONDHEIM	040275	1820	2901-3120,27001-28600		

Selskap: Myken Destilleri AS, Gammelbruket, 8181 MYKEN
Org.nr.: 913072308

Aksjeeierbok pr 14.05.2019

Utskrift fra FINALE Aksjonærservice
Dato: 14.05.2019 15:20
Side 2 av 2

Aksjonærens navn og adresse	Fødselsdato / Org.nr.	Antall aksjer	Aksje nummer	Pantsettelse til	Antall aksjer pantsett
Samlet antall aksjer		61120			

Samlet aksjekapital:	Antall aksjer	Pålydende pr aksje	Samlet pålydende	Stemmerett pr aksje	Utbytterett pr aksje
Ordinære aksjer	61 120	50,00	3 056 000,00	1,00	1,00
Sum:	61 120		3 056 000,00		



TRONDHEIM KOMMUNE

KUNNSKAPSPRØVEN OM ALKOHOLLOVEN

Roar Larsen
født: 16. februar 1965

har den 15. mars 2019 bestått
offentlig kunnskapsprøve for
skjenkebevilling, gitt i
medhold av lov av 2. juni 1989 nr. 27
om omsetning av alkoholholdig drikk mv.,
§ 1-7c og forskrift av 8. juni 2005
om omsetning av alkoholholdig drikk mv.

Trondheim, 18.03.2019


Grete Stein Kaasbøll
førstesekretær



TRONDHEIM KOMMUNE
Eierskapsenheten



Oslo kommune
Næringsetaten

Kunnskapsprøve

om alkohollovgivningen

Jan Hellstrøm

Født den 26.10.1946

har den 13.06.2013 bestått offentlig kunnskapsprøve for

skjenkebevilling

gitt i medhold av lov av 02.06.1989 nr. 27 om omsetning av
alkoholholdig drikk m.v. § 1-7 c og forskrift av 08.06.2005
om omsetning av alkoholholdig drikk m.v.

Gunnhild Haugen
direktør

Astrid M. Haga
seksjonsleder

Fra: Roar Larsen (roar@mykendestilleri.no)

Sendt: 27.05.2019 23.30.59

Til: Slava Korneev

Kopi: Kristian Moen; Jan

Emne: Re: VS: Ang. søknad om skjenkebevilgning, Myken Destilleri

Vedlegg:

Takk for fornuftige innspill på utfordringene rundt servering i produksjonslokalet vårt.

Det pekes spesielt på problematikken rundt antall samtidig tilstedeværende i lokalet, samt potensielt farlig utstyr og hendelser rundt dette. For å minimalisere disse utfordringene, og skape betryggende sikkerhetsforhold både for besøkende og ansatte, vil vi ha følgende interne prosedyrer for disse situasjonene:

- Ved omvisning med servering på dagtid i produksjonslokalet i 1. etg., vil antall besøkende/deltakere være begrenset til 25 personer.
- Ved omvisning i produksjonslokalet i 1. etg. samtidig med at produksjonen pågår, vil destillasjonapparater som er i bruk være adskilt fra besøkende med tydelige sperrebånd.
- Alle omvisninger vil starte med påpekning av sikkerhetsmomenter, og spesielt informasjon om rømningsveier (3 stk. i hjørnene av lokalet). Alle rømningsveiene vil være ulåste under omvisninger.
- Minimum 2 personer fra destilleriet vil være dedikerte til alle omvisninger i produksjonslokalet med mer enn 10 besøkende.
- All skjenking i produksjonslokalet begrenses til maksimum 4 cl pr. person.

Vi håper at disse prosedyrene er tilstrekkelig svar på de påpekte utfordringene, og bidrar gjerne med mer informasjon eller justeringer dersom det anses nødvendig.

mvh

Roar Larsen, Dr.ing.

Daglig leder, Myken Destilleri AS

Tlf. 926 32 560

www.mykendestilleri.no

Den 2019-05-24 11:30, skrev Slava Korneev:

Hei,

Viser til søknad om skjenkebevilling for Myken Destilleri AS.

Søknaden ble sendt videre for uttalelse til politiet, NAV Rødøy, skatteoppkreveren i Rødøy og teknisk etat/brannsjef.

Fra teknisk etat/brannsjef har det kommet uttalelse (se nedenfor), som sendes deg for kommentar.

Med vennlig hilsen

Rødøy kommune, Formannskapskontoret

Slava Korneev

Konsulent

Telefon direkte: 75 09 80 05

Postadresse: Rådhuset, 8185 Vågaholmen

Rødøy kommune

www.rodoy.kommune.no

Utskrift av møteprotokoll

for Rødøy formannskap i møte mandag den 26.6.2017

Av 5 medlemmer var 4 tilstede (medregnet møtende varamedlemmer).

050/2017: BRUKET BORD OG BAR AS: SØKNAD OM SKJENKEBEVILLING

Jf. saksutredning 12117

Rådmannens innstilling:

1. Bruket Bord Og Bar AS (org.nr. 918 765 824) v/ daglig leder Kerstin Marthinsen gis skjenkebevilling for all alkoholholdig drikk til kafé «Bruket Bord og Bar», lokalisert i 2. etg. i det gamle fiskebruket, gårdsnr. 71, bruksnr. 30, 8181 Myken, areal som skissert i søknaden.
2. Kerstin Marthinsen, f. 11.04.54, godkjennes som bevillingstyrer.
3. Lill-Harriet Jonassen, f. 29.05.73, godkjennes som stedfortreder.
4. Bevillingen gis i henhold til alkoholloven med tilhørende forskrifter, samt kommunale forskrifter for åpnings- og salgstider.
5. Bevillingsgebyr fastsettes til minimumsgebyr, for tiden kr. 4900,- pr år. Dersom det ved årsskiftet foreligger avvik mellom tidligere oppgitt forventet omsetning og faktisk omsetning, kan bevillingsmyndigheten foreta etterberegning og etteroppgjør.
6. Bevillingen er gyldig til 30.06.2020.
7. Kurs Til Havs Kerstin Marthinsen (org.nr. 911 766 256) fritas fra kravet om skjenkegebyr for 2017.

Vedtak:

Som innstillingen. Enstemmig.

Rett utskrift

Rødøy kommune, formannskapskontoret den 27.6.2017


Slava Korneev

Kopi: - Søker
- Formannskapskontoret
- Lennsmannen i Rødøy
- Økonomiavdelingen
- Nordfjeldske Kontroll AS

Lov om omsetning av alkoholholdig drikk m.v. (alkoholloven)

§ 1-1. Lovens formål.

Reguleringen av innførsel og omsetning av alkoholholdig drikk etter denne lov har som mål å begrense i størst mulig utstrekning de samfunnsmessige og individuelle skader som alkoholbruk kan innebære. Som et ledd i dette sikter loven på å begrense forbruket av alkoholholdige drikkevarer.

§ 1-4b. Bevillingshaver

Bevilling etter denne lov gis til den for hvis regning virksomheten drives.

§ 1-6. Bevillingsperioden.

Kommunal bevilling til salg av alkoholholdig drikk gruppe 2 og 3 kan gis for 4 år av gangen, og med opphør senest 30. september året etter at nytt kommunestyre tiltrer.

§ 1-7a. Kommunens skjønnsutøvelse ved behandling av søknad om bevilling for salg eller skjenking m.v.

Ved vurderingen av om bevilling bør gis, kan kommunen blant annet legge vekt på antallet salgs- og skjenkesteder, stedets karakter, beliggenhet, målgruppe, trafikk- og ordensmessige forhold, næringspolitiske hensyn og hensynet til lokalmiljøet for øvrig. Det kan også legges vekt på om bevillingssøker og personer som nevnt i § 1-7b første ledd er egnet til å ha bevilling.

§ 1-7b. Krav til vandel

Bevillingshaver og personer som har vesentlig innflytelse på virksomheten, må ha utvist uklanderlig vandel i forhold til alkohollovgivningen og bestemmelser i annen lovgivning som har sammenheng med alkohollovens formål, samt skatte- og avgifts- og regnskapslovgivningen.

§ 1-7c. Styrer og stedfortreder

For hver bevilling skal det utpekes en styrer med stedfortreder som må godkjennes av bevillingsmyndigheten. Det kan gjøres unntak fra kravet om stedfortreder når det vil virke urimelig bl.a. av hensyn til salgs- eller skjenkestedets størrelse.

Styrer og stedfortreder må være ansatt på salgs- eller skjenkestedet eller arbeide i virksomheten i kraft av eierstilling. Som styrer kan bare utpekes den som har styringsrett over salg eller skjenking, herunder ansvar for å føre tilsyn med utøvelsen av bevillingen. I styrers fravær påhviler styrers plikter stedfortreder. Bevillingshaver må straks søke om godkjenning av ny styrer dersom styrer slutter.

Styrer og stedfortreder må være over 20 år og ha dokumentert kunnskap om alkoholloven og bestemmelser gitt i medhold av den.

Styrer og stedfortreder må ha utvist uklanderlig vandel i forhold til alkohollovgivningen og bestemmelser i annen lovgivning som har sammenheng med alkohollovens formål.

§ 4-1. Skjenking av alkoholholdige drikker

Det kan ikke gis bevilling til salg og skjenking i samme lokale. Flere skjenkebevillinger til samme lokale kan bare gis til én bevillingshaver, med mindre det i bevillingene fastsettes skjenketider som ikke er overlappende, jf. § 4-4.

§ 4-2. Omfanget av bevillingen.

Bevillingen kan gjelde alkoholholdig drikk gruppe 1, alkoholholdig drikk gruppe 1 og 2 eller all alkoholholdig drikk.

Bevillingen kan være alminnelig eller bare gjelde skjenking til deltakere i sluttet selskap.

§ 4-3. Vilkår knyttet til bevillingen

Det kan settes vilkår for bevillingen i samsvar med alminnelige forvaltningsrettslige regler.

§ 4-4. Tidsinnskrenkninger for skjenking av alkoholholdige drikker

Skjenking av alkoholholdig drikk gruppe 3 kan skje fra kl. 13.00 til 24.00. Skjenking av annen alkoholholdig drikk kan skje fra kl. 08.00 til 01.00.

Kommunestyret kan generelt for kommunen eller for det enkelte skjenkested innskrenke eller utvide tiden for skjenking i forhold til det som følger av første ledd.

Skjenking av alkoholholdig drikk gruppe 3 er forbudt mellom kl. 03.00 og 13.00. Skjenking av annen alkoholholdig drikk er forbudt mellom kl. 03.00 og 06.00.

Forskrift om omsetning av alkoholholdig drikk mv**§ 6-2. Gebyret skal betales etter følgende satser:**

Bevillingsgebyret utgjør pr. år minimum kr 1660 for salg og kr 5200 for skjenking.

Forskrift om åpningstider for serveringssteder og salg- og skjenketider for alkoholholdig drikk, Rødøy kommune, Nordland**§ 3. Tidsinnskrenkning for skjenking av alkoholholdig drikk****3.1 Generelt**

Alkoholholdig drikk med mindre enn 22 volumprosent alkohol kan skjenkes i tidsrommet kl. 08.00–01.30.

Alkoholholdig drikk med 22 volumprosent alkohol eller mer kan skjenkes i tidsrommet kl. 13.00–01.30.

Alkoholpolitisk handlingsplan 2016-2020 for Rødøy kommune**5.1.2. Kunnskapsprøver**

Serveringsstedets styrer må ha bestått kunnskapsprøve etter Forskrift om etablererprøve for styrer av serveringsstedet. En skjenkebevilling kan ikke utøves før det er gitt en serveringsbevilling etter serveringsloven § 3.

5.3.3. Kriterier ved vurdering av ulike driftskonsepter

Bevillingssøker skal legge frem en konseptbeskrivelse i søknaden, slik at det i bevillingsvedtaket kan beskrives

hva slags type virksomhet man gir bevilling til. Endringer i konseptet kan medføre bortfall av bevilling iht.

alkohollovens § 4-2. Dette blir gjeldende når et skjenkested skifter karakter, f.eks. restaurant til pub, endringer

i målgruppen og lignende. Skjenkesteder der alkoholholdig drikkevarer utgjør den vesentligste

omsetningsvaren (rent pub-konsept), kan ikke tildeles alminnelig skjenkebevilling.