

**Helse- og sosialadministrasjonen**  
7650 VERDAL  
Tlf. 74 04 83 22  
Telefaks 74 04 83 21

Verdal 10.10.02

*Deres ref.*

*Vår ref.*  
02/06789-002

*Arkiv*  
033 G

## **MØTE I H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG DEN 17.10.02**

De blir med dette innkalt til møte i H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG den 17.10.02 **kl. 1000**

på Ørmelen Bo- og Helsetun.

Møtet starter med en orientering om Verdal boligbyggelag v/Lasse Johnsson.

Vi gjør merksam på at saker som er merket **“B-sak”** behandles konfidensielt.

Gjenpart av denne innkalling sendes også til varamedlemmer som bestemt.

Forfall bes meldt til Helse- og sosialadministrasjonen tlf. 74 04 83 20.

Varamedlemmer vil i tilfelle bli innkalt særskilt.

Bjørn Aarstad  
leder

Harald Myrvang

Vedlegg.

**SAK NR: 0044/02**  
**SAKSFRAMLEGG**

**VERDAL KOMMUNE**  
**MØTEBOK**

**SAKEN BEHANDLES AV:**

<b>Saksnr.</b>	<b>Utvalg</b>	
0004/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	01.02.02
0001/02	<b>ADMINISTRASJONSUTVALGET</b>	20.02.02
0011/02	<b>ARBEIDSMILJØUTVALGET</b>	20.02.02
0021/02	<b>FORMANNSKAPET</b>	14.03.02
0013/02	<b>KOMMUNESTYRET</b>	18.03.02
0034/02	<b>FORMANNSKAPET</b>	21.03.02
0030/02	<b>KOMMUNESTYRET</b>	22.04.02
0044/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	17.10.02

<b>Møtedato</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Arkiv</b>	<b>Saksbehandler</b>
17.10.02	00/00423	H07	Harald Myrvang

**KJØKKENDRIFT. PRODUKSJONSMETODER OG ORGANISERING.**

---

**VEDLEGG:**

Trykte vedlegg:

1. Kommunestyresak 30/02. Produksjonskjøkken for varm mat.
2. Notat om visjon og mål for kjøkkendrift etter ny modell.

Utrykte vedlegg:

1. Helse- og sosialrådgivning as. Analyse av nåværende kjøkkendrift. Forslag til forbedringstiltak og framtidsrettet løsning. 15.4.00.
2. Arbeidsgruppe for vurdering av framtidig kostforsyning i Verdal kommune. Rapport av 16.3.01.

**SAKSOPPLYSNINGER:**

Da saken om produksjonskjøkken for varm mat var oppe til behandling i kommunestyret 22.4.02, sak 30/02, ble det fattet vedtak om at varmmatproduksjonen for institusjonene og heimeboende eldre legges til Verdal Bo- og Helsetun. Kostnadene med ombygging er lagt inn i økonomiplanen.

I samsvar med vedtaket har rådmannen nedsatt en prosjektkomite for å planlegge utbyggingen. I tillegg er det satt ned en intern gruppe som utreder følgende 5 områder:

- Gammelt og nytt utstyr, emballasje og lignende
- Organisering av transport
- Bemanning på kort og lang sikt
- Gjennomføring i overgangsfasen
- Rutiner, meldetjeneste, kommunikasjon, IT.

I vedtaket er det også forutsatt at nytt mottakskjøkken ved Ørmelen Bo- og Helsetun ivaretar tørrmatproduksjon og baking for begge institusjonene. Dette er innarbeidet i utbyggingsprosjektet ved ØBH som med det første er ferdigprosjektet.

Denne saken gjelder vedtakets pkt. 4 som lyder:

”Rådmannen bes framlegge forslag til produksjonsmetoder som skal benyttes og framtidig organisering av kjøkkendriften.”

Når det gjelder produksjonsmetoder er det i vurderingene i sak 30/02 sagt at det bør vurderes nærmere i hvilken utstrekning kjøkkenet skal utstyres for kok-kjøøl-prinsippet i tillegg til kok-server for å sikre en mest mulig rasjonell drift og ivareta eventuell økt etterspørsel. Det ble i forkant av og også under kommunestyrebehandlingen uttrykt skepsis til kok-kjøøl-prinsippet.

Når det gjelder organisering av kjøkkendriften er det flere muligheter.

- Kjøkkenet organiseres som et eget virksomhetsområde.
- Tørrmatproduksjonen organiseres som egen avdeling under Vinne pleie- og omsorgsdistrikt og varmmatproduksjonen blir egen avdeling under Øra pleie- og omsorgsdistrikt
- All matproduksjon legges som egen avdeling til en av pleie- og omsorgsdistriktene, sjøl om produksjonen foregår ved to institusjoner i hvert sitt distrikt.

## **VURDERING:**

### **Produksjonsmetoder.**

Mange kommuner har i dag lagt om til ulike former for produksjon etter ulike former for kok-kjøøl-prinsipp. Det vil si at maten produseres og kan kjøles ned etter ulike metoder for senere oppvarming og servering eller utbringning til heimeboende eldre. Det er ulike erfaringer med denne produksjonsmåten. De fleste kommunene har erfart at dette har ført til en mer rasjonell matproduksjon som på sikt kan redusere behovet for arbeidskraft noe. Når det gjelder matkvalitet hevdes det at den er like god som ved koking og servering samme dag. Den største motstanden er nok knyttet til matopplevelsen. For svært mange brukere betyr det mye at de vet at maten kommer varm direkte fra et produksjonskjøkken.

Verdal kommune har lang erfaring med kjøkken hvor det bare har vært mulig med servering av varm mat samme dag som den er produsert. Vi vet også at det er stor tilfredshet med maten, både hos beboerne ved institusjonene og heimeboende som kjøper middag. Dessuten viser undersøkelsen som Helse- og sosialrådgivning as foretok i 2000 at kjøkkenene i Verdal produserte varm mat til meget lave kostnader. Dette antar en vil bli videreført når produksjonen ivaretas ved ett kjøkken.

Med bakgrunn i den debatten som har foregått i Verdal om metoder for varmmatproduksjon, synes det å være stor enighet om at produksjonen som hovedprinsipp bør foregå slik at varm mat produseres og bringes ut til brukerne i varm tilstand. Dette støttes også av kjøkkenfaglig ansatte i kommunen.

I sak 30/2 het det i saksutredningen til kommunestyret at det bør vurderes nærmere i hvilken utstrekning kjøkkenet skal utstyres til produksjon etter kok-kjøøl-prinsippet i tillegg til kok-server.

Når hovedmetoden skal være kok-server er det viktig å vurdere argumenter for et supplement med kok-kjøøl.

#### Effektiv bruk av arbeidskraft.

Med kok-server er det visse tider på dagen hvor det er meget travelt, mens det er roligere til andre tider. Dette vil trolig gi seg enda større utslag når tørrmatproduksjonen og baking foregår ved ØBH. Roligere stunder kan derfor brukes til eksempelvis produksjon av sauser etter kok-kjøøl-prinsippet for senere oppvarming. For en bedre utnytting av arbeidskraften bør det også være mulig å produsere middag i forhold til helger og høgtider etter hvert. Arbeidsmiljømessig er det grunn til å tro at det fører til jevnere arbeidsrytme og mindre helgearbeid. På sikt kan det være mulig med redusert bemanning.

#### Mulighet for utvidelse av produksjonen.

Kjøkkenutbyggingen ved VeBH vil gi begrenset mulighet for utvidelse av varmmatproduksjonen etter kok-server-prinsippet, mens muligheten med supplering med kok-kjøøl er nærmest ubegrenset, fordi det da kan arbeides 2 skift. Framtidig behov for utvidelse bør være med i vurderingen allerede når kjøkkenet skal utstyres.

#### Økonomi.

Det er ikke innhentet endelig kostnadsoverslag på utstyr som må anskaffes for å benytte kok-kjøøl-prinsippet, men foreløpige overslag antyder maksimum 200.000. Dette er medtatt i investeringskostnaden i økonomiplanen. Investeringskostnaden vil i løpet av relativt kort tid "tilabakebetales" i form av reduserte driftskostnader. På sikt vil muligheten for å supplere med kok-kjøøl ha en økonomisk gevinst som det må legges vekt på i vurderingen.

Rådmannen konkluderer med at hovedproduksjonsmetoden bør være kok-server, men at kjøkkenet utstyres for å kunne supplere med produksjon etter kok-kjøøl-prinsippet.

#### **Organisering av kjøkkendriften.**

##### Eget virksomhetsområde.

Dette alternativet synes avklart gjennom kommunestyrets vedtak om omorganisering av kommunen. Kjøkkendrift som eget virksomhetsområde ble ikke forslått verken av rådmannen eller under den politiske behandlingen. En ser ikke noe grunnlag for å ta opp dette påny.

##### Fordeling mellom to virksomhetsområder.

Prinsipielt er det grunner som taler for at de to kjøkkenene bør følge det virksomhetsområdet hvor de geografisk er plassert. Imidlertid er det nødvendig å se all

matproduksjon, tørrmat, baking og varm mat i sammenheng. Etter hvert vil flere heimeboende eldre etterspørre tørrmat i tillegg til middag. Transporten må da koordineres.

Konklusjonen er at denne organisasjonsformen vil bli for urasjonell.

Organisert under ett virksomhetsområde.

Dagens virksomhetsledere ved pleie- og omsorgsdistriktene sammen med helse- og sosialsjefen går inn for dette alternativet som det mest rasjonelle. Det foreslås at all matproduksjon organiseres som en avdeling under Øra pleie- og omsorgsdistrikt. Rådmannen støtter dette.

Rådmannen tilrår at omorganiseringen skjer fra 1.1.2003, både for å komme i takt med den øvrige omorganisering i kommunen og for å sikre nær faglig oppfølging av byggeprosjektene.

**TILRÅDING:**

**Rådmannen tilrår at hovedutvalget for helse, sosial, pleie og omsorg innstiller på at formannskap/kommunestyre fatter slikt vedtak:**

- 1.a. Produksjon av varm mat ved kommunens kjøkken ved Verdal Bo- og Helsetun skal som hovedregel foregå ved at maten serveres og bringes ut varm samme dag som den er produsert.
- b. Kjøkkenet skal utstyres slik at det kan suppleres med mat produsert etter et kok-kjøl-prinsipp for å kunne utnytte kjøkkenkapasiteten maksimalt.
- 2.a. Kjøkkendriften i Verdal kommune som omfatter både tørrmatproduksjon og baking ved Ørmelen Bo- og Helsetun og varmmatproduksjon ved Verdal Bo- og Helsetun, organiseres som egen avdeling under Øra pleie- og omsorgsdistrikt.
- b. Omorganiseringen gjennomføres fra 1.1.2003.

Verdal, 03.10.02

Rudolf Holmvik  
kst. rådmann

Harald Myrvang

**Behandling i H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG.**

**Møtedato: 01.02.02 Saknr: 0004/02**

**Behandling:**

Tilrådingen enstemmig vedtatt.

**Vedtak:**

1. Produksjonskjøkken for varm mat til institusjonene og hjemmeboende eldre i Verdal legges til Verdal Bo- og Helsetun.
2. Ombygging og innredning av nåværende kjøkken til dette formålet forutsettes holdt innenfor en kostnadsramme på 3,2 mill. kr.
3. Rådmannen får fullmakt til å planlegge og gjennomføre utbyggingen i samsvar med økonomiplanens bestemmelser.
4. Videre får rådmannen fullmakt til å avgjøre hvilke produksjonsmetoder som skal benyttes og framtidig organisering av kjøkkendriften.
5. Det forutsettes at nytt mottakskjøkken ved Ørmelen Bo- og Helsetun ivaretar tørrmatproduksjon og baking for begge institusjonene.

**Behandling i ADMINISTRASJONSUTVALGET.****Møtedato: 20.02.02 Saknr: 0001/02****Behandling:**

Ved votering sluttet administrasjonsutvalget seg enstemmig til arbeidsmiljøutvalgets vedtak i sak 11/02.

**Vedtak:**

Administrasjonsutvalget slutter seg enstemmig til arbeidsmiljøutvalgets vedtak i sak 11/02.

**SAK NR: 0045/02**  
**SAKSFRAMLEGG**

**VERDAL KOMMUNE**  
**MØTEBOK**

**SAKEN BEHANDLES AV:**

<b>Saksnr.</b>	<b>Utvalg</b>	
0022/02	<b>HOVEDUTVALG FOR KULTUR OG OPPVEKST</b>	02.05.02
0027/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	08.05.02
0046/02	<b>H.UTV. FOR LANDBR.,MILJØ OG TEKNISK</b>	08.05.02
0016/02	<b>ARBEIDSMILJØUTVALGET</b>	14.05.02
0015/02	<b>ADMINISTRASJONSUTVALGET</b>	14.05.02
0052/02	<b>FORMANNSKAPET</b>	15.05.02
0038/02	<b>KOMMUNESTYRET</b>	27.05.02
0022/02	<b>ARBEIDSMILJØUTVALGET</b>	20.08.02
0020/02	<b>ADMINISTRASJONSUTVALGET</b>	20.08.02
0033/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	21.08.02
0045/02	<b>HOVEDUTVALG FOR KULTUR OG OPPVEKST</b>	21.08.02
0066/02	<b>H.UTV. FOR LANDBR.,MILJØ OG TEKNISK</b>	21.08.02
0091/02	<b>FORMANNSKAPET</b>	22.08.02
0070/02	<b>KOMMUNESTYRET</b>	26.08.02
0120/02	<b>FORMANNSKAPET</b>	09.10.02
/	<b>HOVEDUTVALG FOR KULTUR OG OPPVEKST</b>	17.10.02
0045/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	17.10.02
/	<b>H.UTV. FOR LANDBR.,MILJØ OG TEKNISK</b>	17.10.02
/	<b>KOMMUNESTYRET</b>	28.10.02

<b>Møtedato</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Arkiv</b>	<b>Saksbehandler</b>
17.10.02	02/03480	153 &58	Trond Selseth

**KVARTALSRAPPORT VED UTGANGEN AV SEPTEMBER 2002**

---

**VEDLEGG.**

Notat fra rådmannen av 07.10.02 angående budsjetts situasjonen ved utgangen av september.

**SAKSOPPLYSNINGER.**

I henhold til kommunens økonomireglement skal rådmannen legge fram en gjennomgang av budsjetts situasjonen ved utgangen av april og august. For inneværende år er det imidlertid bestemt at det skal legges fram en rapport for hvert kvartal. Dette innebærer rapporter ved utgangen av mars, juni og september. I tillegg til årsrapporten ved årets regnskapsavslutning.

Rådmannen har utarbeidet en rapport som gir en samlet gjennomgang for kommunens driftsbudsjett ved utgangen av september. Det har vært et ønske å få saken lagt fram for kommunestyret i oktober. Av den grunn blir saken nå lagt fram i formannskapet først den 9. oktober og i hovedutvalgene deretter den 17. oktober. Det har vært kort tid å bearbeide dataene på siden avslutningen av regnskapet ved utgangen av september og kommentarene har blitt gjort så kortfattet som mulig. En håper likevel dokumentet gir de folkevalgte en tilfredsstillende oversikt over økonomien og velger på denne bakgrunn å legge fram saken nå.

Saken legges med dette fram til behandling.

**TILRÅDING:**

**Rådmannen tilrår at**

1. Kommunestyret tar rapporten om budsjettsituasjonen ved utgangen av september 2002 til etterretning.
2. Kommunestyret delegerer til formannskapet å disponere og foreta budsjettjusteringer knyttet til ekstraordinære skjønnsmidler. Beløpet er til sammen på 950.000 kroner.

Verdal, 07.10.02

Rudolf Holmvik  
kst. rådmann

Trond Selseth



**SAK NR: 0046/02**  
**SAKSFRAMLEGG**

**VERDAL KOMMUNE**  
**MØTEBOK**

**SAKEN BEHANDLES AV:**

<b>Saksnr.</b>	<b>Utvalg</b>	
0046/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	17.10.02
/	<b>KOMMUNESTYRET</b>	28.10.02

<b>Møtedato</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Arkiv</b>	<b>Saksbehandler</b>
17.10.02	02/06188	BEV Bobby'n Bowling	Rolf Holberg

**BOBY'N BOWLING AS, SØKNAD OM SKJENKEBEVILLING**

---

**SAMMENDRAG:**

BøBy'n Bowling AS v/styreleder Torbjørn Sundet starter med serveringsvirksomhet og bowling i Bobby'n, med Ingrid Følstad som daglig leder. Selskapet ble stiftet 12.09.02 med en aksjekapital på kr 175 000,- og er under registrering.

Det nye selskapet søker den 19.09.02 om alminnelig bevilling for skjenking av øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volum prosent, sterkøl, vin og brennevin, jfr.vedlagte kartskisser som viser serverings – og skjenkearealer.

Søknad om serveringsbevilling er forelagt for formannskapet til behandling og ble godkjent i møte 09. d. mnd.

Det søkes videre om å få godkjent Ingrid Følstad som skjenkestyrer for skjenkebevillingen.

Stedfortreder for skjenkestyrer vil selskapet komme tilbake til.

Det søkes videre om å få godkjent slik skjenketid:

For øl, sterkøl, vin og brennevin:

Mandag – torsdag	Fra kl. 10.00 til 24.00
Fredag – lørdag	Fra kl. 10.00 til 03.00
Søndag / helligdag	Fra kl. 10.00 til 24.00

I søknaden om serveringsbevilling ble det søkt om åpningstid fra kl 10.00 til 03.00.

Formannskapet har i den saken fastsatt åpningstid fra kl. 10.00 til kl 02.30 i samsvar med kommunal forskrift om åpningsid for serveringssteder for Verdal kommune.

**UTRYKTE VEDLEGG:**

Søknad med diverse vedlegg.

Det kan opplyses at firmaattest for det nye selskapet forutsettes ettersendt fra selskapet når den foreligger.

**TRYKT VEDLEGG:**

2 Kartskisser som viser arealer for servering og skjenking.

**KLAGEADGANG**

Fylkesmannen er klageinstans etter alkoholloven og kan prøve om vedtaket er innholdsmessig lovlig, er truffet av rette myndighet og er blitt til på lovlig måte.

**SAKSOPPLYSNINGER:**

Søknaden er oversendt lensmannen i Verdal og sosiallederen i Verdal til uttalelse.

Sosiallederen skriver slik i saken 8. d.m:

”Det vises til forespørsel om uttalelse dat. 27.09.02

I henhold til alkohollovens bestemmelser §7-1 skal det foreligge uttalelse fra sosialtjeneste før vedtak fattes.

Sosialtjenesten har tidligere vurdert søknader om skjenkebevilling til etablering i tilstøtende lokaler til bowlinghallen. Det har blitt uttrykt betenkeligheter med fritidsaktivitet i tilstøtende lokaler til skjenkestedet. Bowling er et fritidstilbud til barn/unge alene eller sammen med foreldre.

Det påpekes videre at kjøpesentra ofte er et tilholdssted på fritida for mange barn og unge som ikke har noen tilhørighet til organisert fritidsaktivitet. Området utenfor bowlinghallen blir lett en vringleplass for denne gruppen.

Sosialtjenesten ser det generelt som uheldig at et fritidstilbud som også er relatert til barn/unge, ligger tett opp til et skjenkested. Tjenesten kan derfor ikke tilrå at det innvilges skjenkebevilling. Her er det rusforebyggende og holdningsskapende aspekt sterkt vektlagt.

Ved evt. innvilgelse av skjenkebevilling tilrås innskrenket skjenketid. Da det på dag/ettermiddagstid ferdes mange barn på Bob`n, bør det ikke tillates skjenking mellom kl. 10.00 og kl. 20.00. Skjenketiden bør heller ikke innvilges utover kl. 02.00 for øl/ vin og kl. 01.00 for brennevin.

Tjenesten har ingen spesielle kommentarer til aktuell styrer for skjenkevirksomheten hvis den blir innvilget.”

Lensmannen har avgitt følgende uttalelse i brev av 8 d.mnd.:

”Søknad om bevilling til skjenking av øl, vin og brennevin fra Boby`n Bowling er mottatt for uttalelse i medhold av alkohollovens § 1-7, 2. ledd.

I søknaden er firmanavnet oppgitt til Bobby'n Bowling, men av dokumentene for øvrig framgår at det dreier seg om aksjeselskap Bobby'n Bowling A/S med styreformann Torbjørn Sundet, f. 06.02.54, 7160 Bjugn. Daglig leder skal være Ingrid Følstad, f. 09.11.66.

Politiet har ingen innvendinger mot at begge personer godkjennes, dog med det forbehold at Følstad må dokumentere ”kunnskap om alkoholloven og bestemmelser gitt i medhold av den”, jfr. lovens § 1-7c, 3. ledd.

Alkohollovens § 1-7c, 1. ledd krever også stedfortreder med styrer. I og med at søker er et selskap i oppstartfasen, ser vi ikke betenkeligheter med at det gis en kort utsettelse før stedfortreder er på plass.

Skjenkelokalet forutsettes å være slik det er angitt i egen skisse som vedligger søknaden.

Politiet har ingen merknader til de omsøkte skjenketider med følgende unntak: Natt til lørdag og søndag er det søkt om tillatelse til skjenking til kl. 03.00. Vi foreslår at skjenkeslutt settes til kl. 02.00 slik praksis i kommunen har vært tidligere.

Søknaden omfatter skjenking av sterkøl. Vi vil påpeke at dette ikke er vanlig ved de øvrige skjenkestedene i kommunen, og vi anbefaler kommunen å fastholde tidligere praksis ved kun å tillate øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent.”

Slike søknader blir som hovedregel forelagt hovedutvalget for helse, sosial, pleie og omsorg som fremmer innstilling direkte til kommunestyret.

Rådmannen tilrår at det nye selskapet BoBy,n Bowling AS v/styreleder Torbjørn Sundet og Ingrid Følstad som daglig leder gis bevilling for skjenking av øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent, vin og brennevin i samsvar med kommunens praksis når det gjelder alkoholloven.

Dette under forutsetning at det ikke framkommer innsigelser av politimessig karakter.

Rådmannen tilrår videre at Ingrid Følstad godkjennes som skjenkestyrer. Hun har dokumentert bestått kunnskapsprøve om alkoholloven. Videre at godkjent stedfortreder for skjenkestyrer bør tiltre innen 01.12 d.å.

Rådmannen er av kommunestyret delegert myndighet til å godkjenne skjenkestyrer og stedfortreder for skjenkestyrer.

Sluttlig tilrås at skjenketiden godkjennes slik:

**For øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent og vin:**

Mandag – fredag fra kl. 10.00 til 24.00  
 Fredag – lørdag fra kl. 10.00 til 02.00  
 Søndag/helligdag fra kl. 10.00 til 24.00

**For brennevin:**

Fra kl. 13.00.til 24.00  
 Fra kl. 13.00 til 01.00  
 Fra kl. 13.00 til 24.00

som er i samsvar med kommunens skjenkebestemmelser og opplegg for tiden for skjenking av øl, vin og brennevin.

**TILRÅDING:**

**Rådmannen tilrår at hovedutvalget for helse, sosial, pleie og omsorg innstiller på at kommunestyret gjør slikt vedtak:**

1. Selskapet Bobby'n Bowling AS v/styreleder Torbjørn Sundet under registrering og med Ingrid Følstad som daglig leder gis alminnelig bevilling for skjenking av øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent, vin og brennevin i Bobby,n Bowling AS som vist på vedlagte kartskisse.  
Bevillingen gis inntil videre, dog ikke ut over 30. juni 2004.
2. Kommunestyret godkjenner Ingrid Følstad som skjenkestyrer. Rådmannen får fullmakt til å godkjenne stedfortreder for skjenkestyrer som har dokumentert kunnskapsprøve om alkoholloven.
3. Kommunestyret fastsetter slik skjenketid:

**For øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent og vin:**

Mandag – fredag fra kl. 10.00 til 24.00  
Fredag – lørdag fra kl. 10.00 til 02.00  
Søndag/helligdag fra kl. 10.00 til 24.00

**For brennevin:**

Fra kl. 13.00.til 24.00  
Fra kl. 13.00 til 01.00  
Fra kl. 13.00 til 24.00

Verdal, 04.10.02

Rudolf Holmvik  
kst. rådmann

Harald Myrvang

**SAK NR: 0047/02**  
**SAKSFRAMLEGG**

**VERDAL KOMMUNE**  
**MØTEBOK**

**SAKEN BEHANDLES AV:**

<b>Saksnr.</b>	<b>Utvalg</b>	
0047/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	17.10.02
/	<b>KOMMUNESTYRET</b>	28.10.02

<b>Møtedato</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Arkiv</b>	<b>Saksbehandler</b>
17.10.02	02/06195	BEV SICILIANA AS	Rolf Holberg

**SØKNAD OM SKJENKEBEVILLING 2002 SICILIANA AS**

---

**VEDLEGG:**

Utrykte vedlegg. Søknad med vedlegg.

**KLAGEADGANG**

Fylkesmannen er klageinstans etter alkoholloven og kan prøve om vedtaket er innholdsmessig lovlig, er truffet av rette myndighet og er blitt til på lovlig måte.

**SAKSOPPLYSNINGER:**

Selskapet Siciliana Ans, Volhaugveien er endret til aksjeselskap under navnet Siciliana AS.

I følge firmaattesten er styrets leder Necati Tavukcu, daglig leder og styrer som i tidligere selskap.

Det nye selskapet søker den 17.09.02 om alminnelig bevilling for skjenking av øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent og vin.

Skjenkearealet er restauranten og et mindre område utomhus avgrenset med platt som tidligere er godkjent av kommunestyret.

Det søkes videre om å få godkjent Necati Tavukcu og Ahmet Can som henholdsvis skjenkestyrer og stedfortreder for skjenkestyrer for skjenkevirksomheten ved Siciliana AS. Begge har dokumentert bestått kunnskapsprøve om alkoholloven.

Det søkes om å få godkjent slik skjenketid:

For øl og vin: Mandag – torsdag fra kl. 13.00 – 23.00.

Fredag – lørdag, søndag/helligdag Fra kl. 12.00 til 23.00

Skjenkebevillingssøknader blir som hovedregel forelagt hovedutvalget for helse, sosial, pleie og omsorg som fremmer innstilling overfor kommunestyret.

Søknaden er oversendt lensmannen i Verdal og sosiallederen i Verdal til uttalelse.

Lensmannen har i brev av 02 d. mnd. avgitt slik uttalelse:

”Lensmannen har ingen merknader til at selskapet Siciliana AS blir gitt bevilling til å skjenke øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent og vin i leide lokaler i Volhaugvegen, Verdal.

Lensmannen ser heller ingen politimessige problemer med at bevillingen også omfatter utendørs skjenking på egen platt foran restaurantlokalet slik det er søkt om.

Daglig leder/styrer er **Necati Tavukucu, fnr. 180963** som stedfortreder **Ahmet Can, fnr. 240667**. Politiet mener at de begge kan godkjennes som bevillingshavere.

I søknaden er anført følgende tidspunkt for skjenking av øl og vin:

Mandag-torsdag	kl. 13.00 – 23.00 og
Fredag, lørdag og søndag	kl. 12.00 – 23.00.

Tidsrommene for skjenking anbefales godkjent ”

Sosiallederen skriver slik i brev av 8. d.mnd slik i saken:

”Det vises til forespørsel om uttalelse dat. 26.09.02.

I henhold til alkohollovens bestemmelser § 7-1 skal det foreligge uttalelse fra sosialtjenesten før det fattes vedtak.

Sosialtjenesten har vurdert søknaden og har ingen innsigelser til omsøkte bevilling. Dette med begrunnelse i at det ikke er et nytt skjenkested men endring av selskapsform.

Det forutsettes at etablissementet har et utvalg av alkoholfrie viner og øl slik at gjestene har mulighet til å velge alkoholfrie drikker.

Tjenesten har ingen innsigelser til godkjennelse av styrer og stedfortreder for skjenkestyrer ved Siciliana A/S”

#### **TILRÅDING:**

**Rådmannen tilrår at hovedutvalget innstiller på at kommunestyret gjør slikt vedtak:**

1. Selskapet Siciliana AS – org. Nr. 984778384 v/styreleder og daglig leder Necati Tavukcu gis alminnelig bevilling for skjenking av øl med alkoholinnhold inntil 4,75 volumprosent og vin i restaurantens lokaler samt uteskjenking på et fysisk avgrenset område utenfor restaurantlokalet.  
Bevillingen gis inntil videre, dog ikke ut over 30. juni 2004.
2. Kommunestyret godkjenner Necati Tavukcu og Ahmet Can som henholdsvis skjenkestyrer og stedfortreder for skjenkestyreren. Begge har dokumentert bestått kunnskapsprøve om alkoholloven.
3. Kommunestyret fastsetter slik skjenketid:  
For øl og vin:  
Mandag – torsdag fra kl. 13.00 til kl. 23.00  
Fredag, lørdag og søndag fra kl. 12.00 til kl. 23.00

Verdal, 10.10.02

Rudolf Holmvik  
kst. rådmann

Harald Myrvang

**SAK NR: 0048/02**  
**SAKSFRAMLEGG**

**VERDAL KOMMUNE**  
**MØTEBOK**

**SAKEN BEHANDLES AV:**

<b>Saksnr.</b>	<b>Utvalg</b>	
0009/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	01.02.02
0017/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	07.03.02
0021/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	11.04.02
0028/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	08.05.02
0032/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	30.05.02
0037/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	21.08.02
0042/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	11.09.02
0048/02	<b>H.UTV. FOR HELSE, SOSIAL, PLEIE OG OMSORG</b>	17.10.02

<b>Møtedato</b>	<b>Arkivsaksnr.</b>	<b>Arkiv</b>	<b>Saksbehandler</b>
17.10.02	02/00052	033 G	Harald Myrvang

**DIVERSE.**

---

**SAKSOPPLYSNINGER:**

**TILRÅDING:**  
**Rådmannen tilrår at**

Verdal, 08.10.02

Harald Myrvang  
helse- og sosialsjef