

ANVISNINGAR TILL ANSÖKAN OM STADIGVARANDE TILLSTÅND ATT SERVERA ALKOHOLDRYCKER TILL ALLMÄNHETEN

Så här gör du för att ansöka

För att tillståndsenheten skall kunna bedöma ansökan och fatta beslut om serveringstillstånd är det viktigt att efterfrågade handlingar bifogas till ansökan.

Ansökan remitteras därefter till polisen, Skatteverket, miljökontor och räddningstjänsten med flera, för yttranden.

Normal handläggningstid för stadigvarande serveringstillstånd är högst 8 veckor från det att begärda handlingar lämnats in. Avser ansökan en nyetablering av en restaurang kan handläggningstiden sträcka sig upp till 12 veckor.

Börja med att noggrant läsa anvisningarna för det tillstånd du avser att söka.

Där ser du vilka handlingar vi behöver få in från dig som söker.

Till din hjälp finns även en checklista för det tillstånd du söker, den är tänkt att vara ett hjälpmedel för att bocka av de handlingar du samlat på dig.

Först när du samlat ihop alla handlingar görs ansökan via våra e-tjänster.

Det är möjligt att komplettera med handlingar vid ett senare tillfälle via e-tjänsten.

Efter att ansökan gjorts kommer det en faktura på ansökningsavgiften. (Aktuell taxa finns på hemsidan).

Följande handlingar skall bifogas till ansökan:

1. Registreringsbevis från Bolagsverket

Registreringsbeviset avser företag och är grunden för hela ansökan. Innan registreringsbeviset inlämnats kan prövningen inte påbörjas.

Registreringsbeviset får inte vara äldre än **tre (3) månader**.

Föreningar skall bifoga följande handlingar:

Stadgar; det senaste årsmötesprotokollet där det ska framgå vem som är firmatecknare och vilka som är styrelsemedlemmar (namn och personnummer); samt verksamhetsberättelse och årsplan.

2. Ägarförhållanden

Ägarförhållandena skall vara styrkta.

Ett aktiebolag kan till exempel bifoga aktiebok och bolagsstämmoprotokoll. Ett handelsbolag eller ett kommanditbolag kan bifoga bolagsavtalet.

3. Finansiering

Den ekonomiska granskningen vid en ansökan om försäljningstillstånd är omfattande.

Du som söker försäljningstillstånd ska styrka den finansiering som redovisas i finansieringsplanen. Detta innebär att du måste kunna visa varifrån kapitalet ursprungligen kommer, att du har haft tillgång till pengarna samt att betalningar har överförts till bankkonto. Använd mallen "Finansieringsplan – Tobaksförsäljning" och fyll i uppgifterna som efterfrågas. (Finns på hemsidan).

4. Kunskapsprov

Ett kunskapsprov avläggs hos tillståndsenheten. Provet är personligt och gäller i fem (5) år. Provet görs på dator. Det tillkommer en kostnad för genomfört kunskapsprov. Om provet inte skulle bli godkänt finns det möjlighet för sökande att göra om provet två gånger. Max. tre provtillfällen per ansökan.

5. Tillgång till lokalerna

Sökanden skall kunna visa att han/hon har rätt att disponera lokalen.

Detta sker genom att bifoga en kopia av hyreskontrakt, arrendeavtal eller köpeavtal.

Berör ansökan en uteservering/serveringstält skall markägarens tillstånd att nyttja marken bifogas.

6. Planritningar över lokalerna

En skalenlig planritning i A3- eller A4-format bifogas. Ritningen behöver inte vara arkitektritad, men skall vara måttsatt i meter.

Ritningen skall visa alla utrymmen som ingår i verksamheten (inklusive uteservering).

På ritningen ska möblering, antal sittplatser och var eventuell bar finns, allt skall framgå tydligt.

7. Beskrivning av verksamhetens inriktning

Det är viktigt att din verksamhetsbeskrivning är utförlig och beskrivande för hur du tänker driva din verksamhet. (Se hjälpdokument för verksamhetsbeskrivning).

8. Meny

Matsservering är ett grundläggande krav för att beviljas ett serveringstillstånd.

Ingen mat = ingen alkohol

Serveringsstället skall ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen.

Restaurangen skall kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Gästerna skall kunna erbjudas ett varierat utbud av mat, varför ett godkänt kök behöver finnas.

Menyn ska bestå av ett flertal rätter och vara lagad från råvaror på stället. Det räcker till exempel inte med bara sallader och smörgåsar. Endast rätter från halvfabrikat räcker inte.

Restaurangen ska även saluföra ett jämförbart utbud av lättdrycker som utbudet av alkoholdrycker. Bifoga en prissatt kopia av menyn på maträtter samt er dryckesmeny.

11. Nattmeny

Kravet på matutbud gäller hela serveringstiden, men efter 23:00 ställs inte lika höga krav på matutbudet. Efter 23:00 kan utbudet bestå av ett mindre antal rätter och vara något enklare i sin utformning, men det måste fortfarande vara riktiga lagade maträtter. Det räcker inte med bara varmkorv, chips med dip eller nötter av olika slag.

Bifoga en prissatt kopia av en särskild nattmeny som börjar gälla efter 23:00, om detta är aktuellt.

12. Bygglov, bygganmälan

I förekommande fall, om man har byggt nytt eller har gjort en något större ombyggnation, eller förändrat fastigheten på något sätt, behöver man söka bygglov eller göra en bygganmälan till kommunen där fastigheten finns.

13. Registrering av livsmedelsverksamhet

Serveringsstället skall ha ett eget kök i anslutning till serveringslokalen.

Mathanteringen måste anmälas till miljökontoret eller motsvarande på respektive ort minst två veckor innan verksamheten startar.

Ansökan görs via e-tjänsten på Tillståndsenhetens hemsida.