

ANVISNINGAR TILL ANSÖKAN OM TILLFÄLLIGT SERVERINGSTILLSTÅND 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 tillfälligt serveringstillstånd är högst 6 veckor från det att begärda handlingar lämnats in.

Börja med att noggrant läsa anvisningarna nedan.

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

Samla ihop alla de handlingar vi begär och spar dessa på ett särskilt ställe i din dator.

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).

Arrangemang under sommarmånaderna juni - augusti

För att säkerställa att beslut skall kunna meddelas i tid måste komplett ansökan vara inlämnad till tillståndsenheten **senast 15 maj**.

Kommunalförbundet har möjlighet att besluta om att endast medge tillstånd för servering av vin eller starköl. Vid servering av alkoholdrycker ska lättdrycker (även alkoholfritt vin och öl) finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning.

Planeringsträff före större arrangemang

Vid ansökan om större flerdagarsarrangemang har utvecklats en policy där arrangör/tillståndssökande i god tid före arrangemanget, träffar företrädare för Miljö- och hälsoförvaltningen, Räddningstjänsten, Polismyndigheten och Kommunalförbundets alkoholhandläggare på plats för arrangemanget för att diskutera genomförandet, rutiner och kravnivåer.

Inte glas eller glasflaskor vid större arrangemang

Observera att det vid större arrangemang inte kommer att godkännas servering ur glas eller glasflaskor. PET- flaskor, s.k. festivalflaskor eller plastglas skall användas.

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**.

2. 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.

3. 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.

Ett tält för servering ska vara godkänt enligt vad som anges i Statens räddningsverks föreskrifter (SRVFS 1995:1) om besiktning av samlingstält.

Om serveringsytan ligger inom stadsplanlagt område (allmän plats) skall Polismyndighetens tillstånd enligt ordningslagen om utnyttjande av offentlig plats, bifogas ansökan.

4. Kunskapsprov

För att få någon sorts serveringstillstånd krävs det att personerna med betydande inflytande i verksamheten har kunskap i svensk alkohollagstiftning. Det innebär att ca. hälften av styrelsen i en förening eller ett aktiebolag, ska ha avlagt kunskapsprov i alkohollagen hos tillståndsenheten.

Aktuell avgift för kunskapsprovet hittar du på "Tillståndsenhetens taxor".

Ett kunskapsprov är giltigt i 5 (fem) år. Har du redan gjort kunskapsprovet, bifoga då en kopia på intyget till ansökan.

5. Planritningar över lokalerna

En skalenlig planritning i A3- eller A4-format bifogas. Ritningen behöver inte vara arkitektritad, men skall vara måttsatt i meter. Det måste gå att få riktiga mått från ritningen.

Ritningen skall visa alla utrymmen som ingår i verksamheten (inklusive uteservering). Serveringslokalen skall vara tydligt markerad. På ritningen skall möblering, antal sittplatser och var eventuell bar finns skall framgå tydligt.

6. Beskrivning av verksamhetens inriktning

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

7. Meny

Arrangemanget skall kunna tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Menyn ska bestå av ett varierat utbud av ett flertal rätter, som serveras under hela öppethållandetiden. Det räcker till exempel inte med bara sallader och smörgåsar.

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

Ansökan görs via e-tjänsten på Tillståndsenhetens hemsida.