

ANVISNINGAR TILL ANSÖKAN OM CATERINGTILLSTÅND TILL SLUTNA SÄLLSKAP

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 en ansökan om cateringstillstånd för slutna sällskap är högst 4 veckor från det att begärda handlingar lämnats in.

Den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap kan meddelas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

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 ansökan:

1. Ägarförhållanden

Text bolagsstämmoprotokoll eller aktiebok (för aktiebolag) eller bolagsavtal (handels- och kommanditbolag).

2. Registreringsbevis från Bolagsverket som inte är äldre än 3 månader.

3. Beskrivning av verksamhetens inriktning

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

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. Meny

Matutbudet ska bestå av mat lagad från råvaror. Det räcker till exempel inte med bara sallader och smörgåsar. Endast rätter från halvfabrikat räcker inte.

Serveringen ska även saluföra ett jämförbart utbud av lättdrycker som utbudet av alkoholdrycker. Bifoga exempel av utbudet på maträtter och er dryckesmeny.

6. Registrering av livsmedelsverksamhet

Sökanden ska ha ett eget kök.

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

Ansökan görs via e-tjänsten på Tillståndsenhetens hemsida.