

# Tillstånds NYTT

## INFORMATION OCH NYHETER

FRÅN TILLSTÅNDSENHETEN FÖR DIG OCH  
ALL PERSONAL PÅ DIN RESTAURANG



**Tema: Våra E-tjänster**  
**Krögarträff 13 november**  
**AAS-utbildningar i Bollnäs och**  
**Söderhamn**

## Meddela ändringar

Det är viktigt för tillståndsenheten att ha rätt uppgifter till dig och ditt företag.

**Därför behöver du meddela oss;**

- Ny adress
- Ny mailadress
- Nytt telefonnummer
- Adressändringar för fakturering
- Ändrade förhållanden i bolaget, ny ägare, delägare eller bolagsform
- Vid större ändringar i lokalen eller vid ändrat utbud, ska detta anmälas
- Upphör din verksamhet ska det anmälas till tillståndsenheten
- Upphör du med försäljning ska det anmälas
- Avser du att börja sälja någon produkt måste det anmälas

## Kontakta oss ;

### Tillståndsenheten KFH

Besöksadress  
Räddningstjänsten /  
Brandstationen  
Nylandsvägen 2  
821 30 Bollnäs

Postadress  
KFH  
Tillståndsenheten  
821 80 Bollnäs

**Christer Skoglund**  
Alkohol och tobakshandläggare  
073-275 39 98

**Nicke Eriksson**  
Alkohol och tobakshandläggare  
0278-540 020

**Christer Elg**  
Alkohol och tobakshandläggare  
0278-540 22

Mailadress; [tillstand@kfhsingland.se](mailto:tillstand@kfhsingland.se)

Här hittar du oss på webben:  
[kfhsingland.se](http://kfhsingland.se)

Klicka sen på Tillståndsenheten

## Innehållsförteckning

**Sid 3-6 Tillståndsenhetens E-tjänster**

**Sid 7-8 Krögarträff 2023-11-13**

**Sid 9 AAS-utbildningar Bollnäs, Söderhamn**



**Vi på Tillståndsenheten får till oss lite då och då att man upplever vår hemsida svårtillgänglig och "rörig". Vi har kontinuerligt försökt att göra sidan enklare och tagit bort överflödigt information.**

**På följande tre sidor finns en lathund för hur man ansöker olika typer av tillstånd eller anmäler serveringsansvariga eller andra förändringar i verksamheten.**

**Tänk på:**

**att alltid vara ute i god tid med ansökan. Ansökningstiden kan vara upp till 8 veckor för ett stadigvarande serveringstillstånd.**

**Se till att alla efterfrågade handlingar (bilagor) finns med innan ansökan/anmälan skickas in.**

**Läs alltid anvisningarna för respektive ansökan noga!**

**Tänk på:**

**att anmäla förändringar i verksamheten. tex. Ändrad adress, ändrat namn på restaurangen, ändringar i styrelse m.m.**

**Se även första sidan "Meddela ändringar"**

# Ansökan om serveringstillstånd

Gå in på nedanstående hemsida

[Kommunalförbundet Hälsingland \(kfhalsingland.se\)](http://kfhalsingland.se)

Klicka vidare till

[Tillståndsenheten för alkohol, tobak och receptfria läkemedel | Kommunalförbundet Hälsingland \(kfhalsingland.se\)](#)



Startsida / [Tillståndsenheten](#)

Tillståndsenheten

Tillståndsnytt



[Serveringstillstånd för alkohol](#)

[Ansvarsfull alkoholservering](#)

[Kunskapsprov alkohollagen](#)

[Tobak och Folkölsnytt](#)

## Tillståndsenheten för alkohol, tobak och receptfria läkemedel

### Tillståndsenhetens organisation

Tillståndsenheterna i Bollnäs, Söderhamn och Ovanåker införlivades den 1 januari 2011 i Kommunalförbundet Hälsingland (KFH).

I dialog och samverkan med restaurangbranschen vill tillståndsenheten bidra till att skapa goda restaurangmiljöer och bra förutsättningar för branschen att konkurrera på lika villkor.

Klicka på "Serveringstillstånd för alkohol".

## Tillståndsenheten

Tillståndsnytt

[Serveringstillstånd för alkohol](#)

Ansvarsfull alkoholserving

Kunskapsprov alkohollagen

Tobak och Folkölsnytt

Tobakstillstånd

E-cigaretter Anmälan

Folköl Anmälan

Rökfria miljöer

Receptfria läkemedel

Taxor

Råd / Information

Länkar

## Serveringstillstånd för alkohol

För att få servera starköl, vin och sprit, andra jästa alkoholdrycker samt alkoholdrycksliknande preparat till allmänheten behöver du ett serveringstillstånd.

Det finns flera olika typer av serveringstillstånd. Vilket som är aktuellt för dig beror på vilken verksamhet du ska driva, till vem din verksamhet vänder sig och vilka alkoholdrycker du önskar servera.

Här ansöker du om serveringstillstånd och anmäler förändringar i befintlig verksamhet 

Börja med att läsa genom anvisningarna här nedan för det serveringstillstånd du tänker söka.

- **Stadigvarande serveringstillstånd**  
[Anvisningar](#)   
[Checklista](#) 
- **Tillfälligt serveringstillstånd för allmänheten**  
[Anvisningar](#)   
[Checklista](#) 
- **Tillfälligt serveringstillstånd för slutet sällskap**  
[Anvisningar](#)   
[Checklista](#) 
- **Cateringstillstånd för slutet sällskap**  
[Anvisningar](#)   
[Checklista](#) 
- **Ändrade ägarförhållanden**  
[Anvisningar](#) 

Läs noggrant igenom anvisningar och checklista för det tillstånd du söker.

Klicka på

Här ansöker du om serveringstillstånd och anmäler förändringar i befintlig verksamhet



## E-tjänster för serveringstillstånd

### Ansökan

Här hittar du våra ansökan-tjänster. Läs först anvisningarna på Tillståndsenhetens hemsida

- Stadigvarande serveringstillstånd
- Tillfälligt serveringstillstånd
- Komplettera ansökan
- Ändringar i gällande serveringstillstånd

### Anmälan

Har du ett gällande serveringstillstånd så kan du logga in och anmäla:

- Förändringar i kontaktuppgifter
- Förändringar i bolaget
- Serveringslokal vid catering
- Kryddning av egen snaps
- Provsmakning av alkoholdrycker
- Anmälan webbkund
- Upphörande av serveringstillstånd

### Serveringsansvarig personal

Har du ett gällande serveringstillstånd kan du registrera och avregistrera serveringsansvarig personal

- Anmäl serveringsansvarig personal

### Restaurangregister

Du kan använda restaurangregistret för att söka fram uppgifter om gällande serveringstillstånd.

- Restaurangregister

Klicka på det ärende som är aktuellt.

Följ anvisningarna och fyll i samtliga steg i ansökan. **Var noga med att ladda upp samtliga efterfrågade dokument (bilagor) innan ansökan eller anmälan skickas in.**

# Krögerträff 2023-11-13 Scandic Bollnäs



**Information angående Tillstånd enligt  
Ordninglagen. Vad är skillnaden mellan  
ansökan och anmälan?**

**Tillståndsenheten informerar.**

**Hälsinglands Utbildningsförbund informerar.**

**Cavena Utveckling AB. Konflikthantering  
(Se sida 8). OBS! Programpunkterna är  
Preliminära.**

**Separat inbjudan till krögerträffen kommer  
senare.**

# KONFLIKTHANTERING f Ö R BAR & RESTAURANG

## KRÄVANDE GÄSTER OCH BESVÄRLIGA SITUATIONER

**Enligt alkohollagen får man inte servera alkohol till en märkbart påverkad person. Men hur avvisar man då en sådan person och hur kan man förutspå och hantera en riskfylld situation på bästa sätt?**

**Att veta  
vad lagen säger är  
en sak, att praktiskt  
tillämpa den en  
annan.**

Att jobba på hotell, restaurang eller nattklubb innebär många olika möten med många olika personlighetstyper. Allra oftast är det bara trevligt, men ibland leder dessa möten till konflikter. Speciellt när man ska avvisa någon som är märkbart, eller rent av kraftigt påverkad. Sedan 1999 har vi jobbat med STAD-projektet och deras viktiga utbildning i Ansvarsfull alkoholservice (AAS) och idag är vårt konflikthanteringspass ett givet inslag i de flesta kommuners AAS-utbildningar.

Total föreläsningstid är 3 timmar fördelat på tre pass om vardera 1 timme (3x1 h) + raster. Varje pass innehåller ett scenario som ligger till grund för diskussion under passet. Deltagarna är mer eller mindre delaktiga i alla moment.

*Rubriker ur programmet:*

- Att neka och avvisa effektivt och säkert.
- Kränkta människor samarbetar inte.
- Konflikters dynamik och påverkansfaktorer.
- Att välja sina strider.
- Hur verkligheten ser ut är en sak, hur vi tolkar den en annan.
- Att hantera personangrepp och härskartekniker.
- Att lyssnar är en konst, att tala är ett behov.
- Att skilja på sak och person, proffs och privatperson
- Vad är förhandlingsbart och inte?
- Varje ny situation kräver ny uppmärksamhet.
- Att vända sina problem till sina tillgångar.
- Att hantera verbala trakasserier och hot.
- Att förebygga och hantera våld
- Ökad samsyn ger ökad säkerhet och trivsel på jobbet.
- En vass tunga kan vara farligare än en vass kniv.
- Att ta kloka beslut i pressade situationer.
- Så kan ni skapa en säkerhetspolicy.
- Vinsterna med alkohollagen.



# **INBJUDAN**

**Tillståndsenheten erbjuder en kostnadsfri information  
för krögare och personal.**

**Om**

## **Ansvarsfull alkoholservice**

**Bollnäs tisdag den 10:e oktober 2023**

**Kl. 18:00-20:00**

**Söderhamn tisdag den 17:e oktober 2023**

**Kl. 18:00-20:00**

**Utbildningarna äger rum i Räddningstjänstens  
lokaler i Söderhamn respektive Bollnäs.**

**Informationen vänder sig till all personal på serveringsställen som  
har nytta av att kunna alkohollagens regler för servering av alkohol.**

**Anmälan senast 9:e oktober för Bollnäs.**

**Anmälan senast 16:e oktober för Söderhamn.**