

Anvisningar och information om serveringstillstånd

För att du ska få din ansökan om serveringstillstånd behandlad måste den vara fullständig. Det innebär att alla de dokument som efterfrågas ska bifogas din ansökan och att ansökningsavgiften har betalats. Den ifyllda ansökningsblanketten ska sedan vara undertecknad av behörig person (firmatecknare) och skickas till Socialkontoret, Avdelningen för stöd och utveckling, 191 86 Sollentuna.

Nyansökan sker via vår e-tjänst.

Handläggning

Handläggningstiden för ansökan om stadigvarande serveringstillstånd beräknas vara upp till fyra månader från det att fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Saknas uppgifter eller handlingar kan beslut inte fattas i ärendet, alternativt meddelas avslag på ansökan. Var därför noga med att bifoga samtliga uppgifter/handlingar som efterfrågas.

Remissförfarande till andra myndigheter tillämpas.

- Polismyndigheten är en obligatorisk remissinstans enligt alkohollagen. Kommunen får inte bifalla en ansökan om ett nytt serveringstillstånd utan att polisen har yttrat sig. Polismyndigheten gör en vandelsprövning av sökandens personliga lämplighet, yttrar sig om önskade öppettider och bedömer restaurangetableringen från ordnings- och säkerhetssynpunkt.
- Miljöförvaltningen bedömer de livsmedelshygieniska förutsättningarna och yttrar sig angående risken för närboende att utsättas för olägenheter, t.ex. buller och cigarettök från serveringsstället.
- Skatte- och kronofogdemyndigheterna yttrar sig om sökande har deklarerat inkomster de senaste tre åren och kontrollerar uppgifter om samtliga bolag som sökande personer med betydande inflytande ingår i.
- Räddningstjänsten yttrar sig om brandsäkerheten är godkänd samt om det antal personer som får vistas i serveringslokalen.

Kök för allsidig matlagning

Det ska finnas ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Köket ska vara utrustat för att tillhandahålla lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska serveras ett varierat utbud av olika rätter, vilket betyder förrätter, varmrätter och efterrätter. Köksutrustningen ska vara sådan att lagad mat i tillräcklig omfattning kan beredas. Lägenhetsspis och mikrovågsugn är inte tillräckligt. Kommunen kommer vid ansökan kontrollera att förutsättningar enligt 8 kap 15§ är uppfyllda. Om köket vid en kontroll från miljöförvaltningen skulle underkänna köket kan serveringstillståndet återkallas.

Överklagan

Om socialnämnden fattar ett negativt beslut kan detta överklagas. Överklagan lämnas till tillståndsenheten för att bereda socialnämnden en möjlighet att ändra beslutet.

Om socialnämnden står fast vid beslutet skickas överklagan till Förvaltningsrätten för beslut.

Förklarande information som kan vara bra att veta

Ansökan Ansökan ska vara ifylld och undertecknad av behörig person. Ofullständig ansökan skickas tillbaka för komplettering. Detta fördröjer handläggningen med minst motsvarande tid. De handlingar som behövs lämnas in framgår av aktuell ansökan.

Avgift Ansökningsavgift ska erläggas enligt beslutad taxa. (se särskilt dokument på hemsidan). Kvitto över inbetald ansökningsavgift ska bifogas ansökan. Det finns möjlighet att

faktureras från avdelningen, men ärendet påbörjas inte förrän prövningsavgiften betalats, så detta förlänger handläggningstiden. Inbetalad ansökningsavgift återbetalas inte vid avslag.

Registreringsbeviset hämtas hos Bolagsverket. Beviset får inte vara äldre än tre månader. I detta bevis finns information om vilka personer som företräder bolaget och har rätt att teckna dess firma.

Konkursfrihetsbeviset hämtas hos Bolagsverket. Beviset får inte vara äldre än tre månader.

Personbevis för samtliga bolagsmän. Personbevis hämtas hos Skatteverket.

Upphållstillstånd för medborgare i land som inte tillhör EU.

Inköp av restaurangrörelse Här redogörs för hur finansieringen och kostnader för inköp av restaurangrörelsen ser ut. Använd blanketten "Finansieringsplan" som du finner i blankettsamlingen. Bifoga handling som styrker varifrån investerat kapital kommer, bankkrediter, sparandet mm. Låneavtalen ska innehålla uppgift om lånebelopp, räntesats och när lånet ska vara återbetalat. Finns det privata lån ska långivaren kunna visa hur kapitalet erhållits. Om pengar överförs från utlandet ska det verifieras varifrån de kommer och att de överförs till Sverige enligt gällande regler. Även samtliga leverantörskontrakt ska bifogas.

Likviditets- och resultatbudget Här redovisas den ekonomiska planeringen för rörelsen minst sex månader framåt. Fördela intäkterna och kostnaderna på mat, hämtmat, starköl, vin, spritdrycker, andra jästa alkoholdrycker, entréavgifter och spel.

Ägarförhållanden Dessa förhållanden ska vara styrkta. Är sökande ett aktiebolag ska aktiebok och bolagsstämmoprotokoll bifogas. Är det frågan om ett handels- eller kommanditbolag ska förhållandena styrkas genom bolagsavtal. Saknas bolagsavtal ska detta anges. Om bolaget ingår i en koncern ska en organisationsskiss bifogas där ägarförhållandena mellan de förekommande bolagen framgår samt vilka fysiska personer som slutligen är ägare.

Aktiebok Här bifogas utdrag ur aktiebok avseende aktiefördelningen/bolagsavtal eller dylikt avseende andelsfördelning i handelsbolag och kommanditbolag

Köpekontrakt eller arrendeavtal Här bifogas kopia av köpekontrakt eller arrendeavtal vartill serveringstillstånd söks. Observera att avtalen måste vara undertecknade av köpare och säljare.

Hysesavtal eller lagfart Här bifogas kopia på hyresavtal eller lagfart vartill serveringstillstånd söks.

Beskrivning av verksamheten Här beskrivs verksamhetens inriktning så som bland annat meny och målgrupp. Beskrivningen ska innehålla t.ex. huvudsaklig målgrupp, öppettider, underhållning, dans, ordningsvakter, spel m.m.

Beskriv även driften av verksamheten (t ex rollfördelning av personerna i bolaget, antal anställda; deras sysselsättningsgrad och arbetsuppgifter.)

Planritning av lokal Ritning över restaurangen (serveringsställets) samtliga lokaler. Det ska framgå vad som är bordsavdelning/matsal, antal platser vid bord, eventuell drinkbar, dansgolv, spel, eventuell uteservering samt markerad serveringsyta. Planritning ska vara i A4 format.

Bygglov vid ny- och ombyggnad Här bifogas bygglovshandlingar, dispositionsrätt till mark vid uteservering med mera.

Registreringsbevis F-skattebevis Här bifogas ett registreringsbevis för mervärdesskatt och arbetsgivaravgift.

Skatte- och avgiftsanmälan Här bifogas kopia på den skatteanmälan som har ingivits till Skatteverket.

Bevis registrering hos miljö- och hälsoskyddsnämnden Från och med den 1 december ska anmälan om registrering lämnas till miljö- och hälsoskyddsnämnden. Kopia av anmälan om registrering ska sedan bifogas ansökan om serveringstillstånd.

Brandskyddsdocumentation Här bifogar du brandskyddsdocumentation i enlighet med Räddningstjänstens krav. Länk till Räddningstjänsten hittar du i länksamlingen. Skriftlig redogörelse av brandskyddet som visar att lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Meritförteckning För att få serveringstillstånd krävs att sökanden har kunskap i svensk alkohollagstiftning. Här efterfrågas i första hand ägarnas kunskaper och eventuella erfarenhet av alkoholserving. Minst 50 % av PBI-personer/styrelsemedlemmar måste uppvisa kunskaper genom att de har avlagt godkänt kunskapsprov i alkohollagstiftningen. Om intyg saknas kan prov avläggas hos tillståndsenheten. Proven är giltiga i 3 år.

Serveringsansvarig personal Till varje servering måste det finnas en serveringsansvarig på plats. Ägare/Tillståndshavare är av sakens natur alltid ansvarig för serveringen. I sitt ställe kan ägare dock välja att utse annan personal för att vara serveringsansvarig. Det är ägares sak att välja serveringsansvarig personal, men denne måste vara över 20 år gammal och vara lämpliga. Det innebär att personalen har erforderliga kunskaper om alkohollagstiftningen. Det erbjuds varje år kurser i ansvarsfull alkoholserving och det är bra om er personal går dessa kurser.

Kompletterande upplysningar Utöver vad som angetts i ansökan och ovanstående text kan förvaltningen komma att begära kompletterande uppgifter.

Tillståndshavare Observera att serveringstillståndet gäller för det bolag som tillståndet är utställt på och de lokaler som finns angivet på tillståndsbeviset. Tillståndet gäller så länge som tillståndet är utställt på tillståndshavarens verksamhet i lokalen. Vid ägarskiftet och styrelseförändringar inom bolaget måste anmälan ske till kommunen.

Ägarskiftet och ändringar av bolagsform Ansökningar om ägarskiftet och ändringar av bolagsform behandlas på samma sätt som nyetableringar. Alkoholserving av ny ägare/nytt bolag får ej bedrivas förrän beslut om tillstånd har meddelats.

Tillstånd hos polisen Arrangeras dans, konsert eller annat som kräver tillstånd enligt ordningslagen ska du kontakta polismyndigheten och ansöka om ett sådant tillstånd.

Verksamhetsförändring Vid ändringar av din verksamhet ska ändringen anmälas till kommunen. Vanligaste ändringarna är t ex Ändrade uppgifter (tillexempel tillståndshavarens adress), kontaktpersoner, förändringar i ägarförhållanden, avbrott i verksamheten, ombyggnation av serveringslokalen och ändrad verksamhetsinriktning.

Serveringsytor Servering av alkohol får inte ske utanför serveringsytan, gäster får inte heller ta med sig alkohol utanför det insynande området. Det förutsätts att personal ska kunna ha god överblick över samtliga områden. Olämpliga serveringsområden, till exempel bakom baren,

toaletter, förrådsutrymmen, kök och andra personalutrymmen, ska inte ingå i serveringsytan. Serveringstället måste ha tillräckligt med sittplatser.

Restaurangrapport Som tillståndshavare är du skyldig att redovisa uppgifter om försäljning av alkoholdrycker under föregående år i restaurangrapporten. Uppgifterna används av socialförvaltningen, Länsstyrelsen och Folkhälsomyndigheten för tillsyn, uppföljning och statistikbearbetningar. I Sollentuna kommun används uppgifterna för avgiftssättningen av tillsynsavgiften för innevarande år. Tänk på att samtliga uppgifter i rapporten ska kunna styrkas genom redovisningshandlingar. Att lämna oriktiga uppgifter i restaurangrapporten kan utgöra grund för återkallelse av serveringstillståndet.

Brandsäkerhet Ägare för restaurangverksamhet är ansvarig för att det bedrivs ett systematiskt brandskyddsarbete (enligt lag 2004:778 om skydd mot olyckor). Med det menas att man hela tiden medvetet ska arbeta förebyggande för att ha ett bra brandskydd i verksamheten. I detta ingår att förbereda personalen på hur man ska göra om det uppstår en brand, att man arbetat fram brandskyddsregler och se till att dessa följs. Man ska också se till så att brandsläckare, larmanordningar, utrymningsvägar och andra tekniska installationer kontrolleras och fungerar som de ska.