

## Handlingar som krävs för att ansöka om serveringstillstånd

Du som vill servera alkohol behöver ansöka om ett serveringstillstånd. Här ser du de handlingar du ska skicka med din ansökan.

### Ägarförhållanden

Du måste kunna visa vem eller vilka som äger företaget som ska bedriva restaurangverksamheten. Hur du gör det beror på vilken bolagsform du valt.

### Aktiebolag

Om restaurangen är ett aktiebolag (AB) skickar du in en kopia av aktieboken som innehåller en förteckning över alla aktieägare och hur många aktier de äger.

### Aktiebolag som ägs av ett annat aktiebolag

Om restaurangen är ett AB som ägs av ett annat AB ska du även skicka in en kopia på ägarbolagets aktiebok. Den måste visa vilka fysiska personer som är ägare (bolag är juridiska personer).

### Handelsbolag och kommanditbolag

Om restaurangen är ett handelsbolag eller ett kommanditbolag ska du i stället för aktiebok skicka in ett bolagsavtal. Om du inte har något bolagsavtal måste du meddela det skriftligt till tillståndsenheten.

### Föreningar

Om ni är en förening som ansöker behöver ni skicka in stadgar, protokoll samt en förteckning över styrelsens sammansättning där det även framgår namn, personnummer, roll samt vem som är firmatecknare.

## Finansieringsplan

Tillståndsenheten behöver veta varifrån pengarna till din verksamhet kommer. Det innebär att du behöver visa hur finansieringen av verksamheten har gått till. Du behöver visa vilka pengar du använt för att betala köpet av verksamheten och att säljaren har fått betalt. Tillståndsenhetens uppgift är att säkerställa att alla pengar som finansierat verksamheten har tjänats på laglig väg och är beskattade.

Använd blanketten *finansieringsplan* samt läs igenom *anvisningarna redovisning av finansiering*

## Köpeavtal

För att du ska kunna få ett serveringstillstånd är det viktigt att du kan visa att du har köpt eller arrenderar lokalen där du ska bedriva din verksamhet.

## Därför måste du antingen lämna in:

ett köpeavtal som är undertecknat av både säljare och köpare (ditt bolag som söker serveringstillstånd), eller ett arrendeavtal som är undertecknat av såväl fastighetsägare som arrendator (ditt bolag). Om det finns bilagor till avtalet ska du även lämna in dem.

## Hyseskontrakt

För att få ett serveringstillstånd måste du kunna visa att du hyr lokalen där verksamheten ska bedrivas. Det gäller oavsett om du hyr i första eller andra hand.

Om du hyr i första hand ska du skicka med en kopia av hyreskontraktet.

Om du hyr i andra hand ska du skicka med en kopia på grundhyresavtalet, andrahandskontraktet och ett intyg som visar att hyresvärden har godkänt uthyrning i andra hand.

Kontraktet måste vara undertecknat och visa att hyresgästen är samma bolag som nu söker serveringstillstånd. Ett annat krav är att lokalen måste vara godkänd för restaurangverksamhet.



Utöver handling som visar rätt att disponera/använda lokalen och eventuell uteservering så krävs det en handling som visar hyresvärdens/fastighetsägarens/markägarens inställning gällande ansökan om att servera alkoholdrycker samt dennes inställning över de ansökta serveringstiderna. Detta gällande både serveringen i restaurangen och på eventuell uteservering. Handlingen skall vara undertecknad av hyresvärden/fastighetsägaren. Av handlingen skall framgå hyresvärdens/fastighetsägarens telefonnummer.

## Verksamhetensbeskrivning

Typen av verksamhet som du planerar att bedriva kan påverka bedömningen av din ansökan om serveringstillstånd. Därför är det viktigt att du så tydligt som möjligt fyller i verksamhetsbeskrivningen. Beskrivningen skall, bland annat, ange öppethållandetimes, åldersgränser, huvudsaklig målgrupp, eventuell underhållning, dans och spel..

## Meny

Vilken mat vill du servera?

Till din ansökan ska du skicka med en meny som visar vilka rätter restaurangen ska erbjuda. För att få tillstånd att servera alkohol krävs ett varierat utbud av mat och att den är lagad på plats i restaurangens kök. På menyn ska det finnas förrätter, huvudrätter och desserter. Du behöver även skicka in en beskrivning på hur du tillagar eller tillreder maten från råvaror i restaurangens kök.

Om restaurangen ska ha en annan meny efter klockan 23 ska även den skickas med i din ansökan.

För servering till slutna sällskap är kravet på vad menyn måste omfatta något lägre. Det betyder att det är tillåtet att servera färdiga rätter som värmts upp i restaurangens kök. Restaurangen måste dock erbjuda mat under hela serveringstiden.

För provsmakning och pausservering finns inget krav på att tillhandahålla mat..

## Kunskapsprov i alkohollagen

Servering av alkohol kräver kunskap om svensk alkohollagstiftning (8 kap, 12 § alkohollagen). Enligt gällande lagstiftning måste minst hälften av alla personer med ”betydande inflytande i verksamheten” ha dessa kunskaper. Betydande innebär i det här fallet firmatecknare, delägare, och styrelseledamöter. Provet är utformat av Folkhälsomyndigheten och provresultatet är giltigt i fem år för den som inte har stadigvarande serveringstillstånd. Du betalar en avgift för att göra provet. Läs mer på sidan Avgifter

Det är alltid alkoholhandläggare som avgör om den sökande ska genomföra provet eller om något undantag är tillämpligt. Provet bokas därför in först när ansökan är inlämnad. Kontakta kommunens alkoholhandläggare för att boka en tid för kunskapsprov.

Ska du göra provet för stadigvarande servering till allmänheten innehåller provet även frågor om catering. Det beror på att ett serveringsställe som har permanent servering till allmänheten kan anmäla cateringverksamhet.

## Mer information om kunskapsprovet

På Folkhälsomyndighetens webbplats finns information om hur provet går till och vad frågorna handlar om.

På vissa utbildningar i alkohollagen genomförs prov som en del i utbildningen. Observera att dessa prov inte är giltiga som kunskapsprov vid ansökan om serveringstillstånd. Det är bara Folkhälsomyndighetens kunskapsprov som är giltiga i ansökan om serveringstillstånd.

## Ritningar

Till din ansökan ska du bifoga ritningar av restaurangen. Ritningarna ska uppfylla följande:

Ritade på papper i format A4 eller A3.

Ritade i skala 1:100 (där 1 centimeter motsvarar 1 meter).

Visa hur restaurangen kommer att se ut möblerad.

Visa antalet bord och antalet sittplatser vid bordet.

Eventuell bardisk och/eller scen ska finnas med på ritningen.



Tydligt och detaljerat visa alla utrymningsvägar som finns i serveringslokalen.

Om restaurangen har flera plan ska separata ritningar göras för varje våning.

## Tillägg vid uteservering

För att få serveringstillstånd till en uteservering i anslutning till din restaurang måste din ansökan kompletteras med en ritning av uteserveringen samt ett intyg som visar att du har rätt att använda marken där uteserveringen ska finnas (dispositionsrätt).

## Extra ritning

För restaurang med uteservering ska du bifoga en ritning som uppfyller följande:

Ritad på papper i format A4 eller A3.

Ritad i skala 1:100 (där 1 centimeter motsvarar 1 meter).

Visa hur restaurangen kommer att se ut möblerad.

Visa antalet bord och antalet sittplatser vid borden.

Eventuell bardisk och/eller scen ska finnas med på ritningen.

Visa uteserveringens läge i förhållande till restaurangen och hur den är avgränsad (till exempel med staket eller rep med pollare).

Rätten att använda marken

Om du planerar att bedriva uteservering måste du också kunna visa att tillstånd att använda marken där serveringen ska ske. Det kallas dispositionsrätt, alltså rätt att disponera marken. För att visa att du har den rätten ska du till din ansökan bifoga ett skriftligt godkännande från fastighetsägaren.

Gäller det allmän mark ska du i stället bifoga ett tillståndsbevis från polisen. Mer information om tillståndsbevis hittar du på polismyndighetens webbplats. Du kan också ringa polisen på 114 14.

## Registrera livsmedelsverksamhet

Innan du söker serveringstillstånd måste ditt bolag ha registrerat restauranglokalen som livsmedelsverksamhet. I din ansökan ska du därför skicka med en kopia på registreringsbeviset för livsmedelsverksamheten.