

Ansökan om stadigvarande serveringstillstånd

Ansökan om tillstånd

En ansökan om tillstånd ska vara skriftlig och du ska bland annat bifoga ett antal bilagor, så som ritning över planerat serveringsområde, registreringsbevis och finansieringsplan. Du som söker serveringstillstånd ska ha fyllt 20 år.

Servering till allmänheten

Denna typ av serveringstillstånd söks vanligtvis av restauranger som vill ha möjlighet att alla dagar i veckan servera alkoholdrycker till sina gäster. Den som tillverkar alkoholdrycker från råvaror som produceras på den egna gården kan ansöka om särskilt tillstånd för provsmakning av dessa alkoholdrycker på serveringsstället.

Servering till slutna sällskap

Du som bedriver catering eller har en festvåning kan söka ett stadigvarande tillstånd att i din verksamhet även servera alkoholdrycker. Observera att det endast gäller slutna sällskap och att tillståndshavaren inför varje cateringtillfälle måste anmäla till tillståndsenheten i vilken lokal serveringen ska ske.

Ett slutet sällskap är en begränsad krets av personer som har ett gemensamt intresse. Medlemskretsen ska vara känd i förväg och lokalen får inte vara öppen för insläpp av nya gäster. Det är alltså inte ett slutet sällskap om man till exempel kan bli medlem i entrén. Om personkretsen inte är begränsad är det samma sak som att servera till allmänheten.

Serveringstider

Normaltiden för servering på restaurang är mellan klockan 11.00 och 01.00. Enligt kommunens riktlinjer kan utökad serveringstid beviljas till klockan 02.00.

Om kommunens prövning

Alkohollagen ställer höga krav på den som söker serveringstillstånd och på lokalen där serveringen ska ske. Vår uppgift är att utreda om kraven i alkohollagen uppfylls.



När en juridisk person (oftast en firma) ansöker om tillstånd kan det innebära att alla personer med betydande inflytande i den juridiska personen utreds. Personer med betydande inflytande kan till exempel vara aktieägare, finansiärer, styrelseledamöter, verkställande direktör och bolagsdelägare.

När vi utreder lämpligheten hämtar vi i första hand in uppgifter från Skatteverket, Kronofogden och Polismyndigheten. Vi hämtar också uppgifter från ett kreditupplysningsföretag. När uppgifter hämtas om fysiska personer (privatperson och enskild firma), handelsbolag eller kommanditbolag skickas alltid en kopia till den omfrågade.

Därutöver ställs krav på att sökanden ska ha kunskaper i alkohollagen. Sökanden ska genom att göra ett prov visa sina kunskaper i alkohollagen. Serveringslokalen ska vara lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. Mat ska serveras under hela serveringstiden.

När det gäller stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska serveringsstället ha ett varierat utbud av maträtter. Serveringsstället ska också ha ett eget kök som är restaurangmässigt utrustat. När det gäller stadigvarande serveringstillstånd till slutna sällskap är kraven något lägre. Serveringsstället behöver inte ha ett eget kök och matkravet är lägre.

Tänk på att det är du som ansöker om tillstånd som ska visa att du är lämplig. Det betyder att du behöver redovisa all information som krävs på ett enkelt och förståeligt sätt. Om information som lämnas in är otillräcklig eller inte kan tydas kan detta leda till avslag.

Bilagor som ska bifogas ansökan

Köpeavtal/arrendeavtal/hyresavtal

Du ska visa att du har rätt att använda lokalerna. Har du tagit över en befintlig verksamhet ska du bifoga ett köpeavtal/arrendeavtal. Vid egenägd, privat fastighet, ska köpeavtal bifogas. Om lokalen hyrs ska hyreskontrakt eller liknande bifogas. Vid andrahandsuthyrning krävs även godkännande från fastighetsägaren/hyresvärden.

Registreringsbevis

För ett aktiebolag, handelsbolag eller kommanditbolag ska registreringsbevis från Bolagsverket bifogas. Registreringsbeviset som bifogas får inte vara äldre än sex månader.

Om du söker i enskild firma som inte är registrerad hos Bolagsverket ska du istället bifoga en utskrift av din firmas registrering hos Skatteverket.

Dokumentation om ägarförhållanden

Här ska det redovisas vem eller vilka som äger det sökande bolaget. Samtliga ägare, styrelsemedlemmar och eventuella övriga företrädare ska även redovisa övriga bolagsengagemang. Ange alltid fullständiga uppgifter såsom organisationsnummer och/eller personnummer.

Aktiebolag (AB): Om sökanden är ett aktiebolag ska ägarförhållandena visas med bolagsstämmaprotokoll, aktiebok eller motsvarande handling. Av handlingen ska framgå vem eller vilka som äger aktierna i bolaget och hur aktierna är fördelade mellan ägarna. Om ägaren är ett bolag ska ägarförhållandena styrkas på samma sätt i detta bolag.

Om sökandebolaget ingår i en koncern ska en organisationsskiss inlämnas där det tydligt framgår vilka bolag som är ägare och hur stor andel de äger. Också ägarförhållandena i ägarbolag ska styrkas.

Handelsbolag (HB) och kommanditbolag (KB): Är sökanden ett handelsbolag eller kommanditbolag kan ägarförhållandena styrkas genom ett bolagsavtal som visar hur bolagets andelar är fördelade mellan ägarna. Saknas bolagsavtal ska ägarförhållandena styrkas på annat sätt.

Finansieringsplan

I samband med att en ansökan om serveringstillstånd lämnas in ska kommunen utreda bland annat den ekonomiska lämpligheten. En av de detaljer som kommunen tittar på är inköpet av verksamheten finansierats.

Om du startade ditt bolag inom tre år före ansökan lämnas in behöver du visa hur du/ni har finansierat köpet av verksamheten, uppstartskostnader samt ytterligare investeringar. Redogörelsen ska även visa varifrån pengarna kommer. För att styrka uppgifterna ska verifikationer över transaktionerna bifogas, t.ex. kontoutdrag, överföringar mellan konton, lånehandlingar/avtal m.m. De medel som används till köpeskillingen bör vara överförda av bank och bokförda hos sökandebolaget.

Även om det är eget kapital som använts vid köpet ska man redovisa var detta kapital kommer ifrån. Är det fråga om privata långgivare ska det framgå varifrån dessa personer erhållit utlånade medel. Personnummer för privata långgivare ska stå angivet på lånehandling. Privata långgivare kan komma att behandlas som

”personer med betydande inflytande”, vilket innebär att dessa personers personliga och ekonomiska lämplighet kan komma att utredas.

Budget för första årets drift

Budget för första årets drift ska bifogas. Av budgeten ska framgå förväntade intäkter, kostnader och resultat på årsbasis.

Beskrivning av verksamhetens inriktning

Beskrivningen ska innefatta verksamhetens inriktning dag- och kvällstid och vilken målgrupp som verksamheten vänder sig till. Det ska även framgå vilka öppettider restaurangen ska ha och om dans, musikuppträdande eller spelverksamhet ska finnas.

Meny

Meny över mat- och dryckesutbud ska bifogas. Såväl förrätter och huvudrätter som efterrätter ska erbjudas. Menyn bedöms utifrån sin helhet och ska bestå av från grunden tillredd mat. I dryckesutbudet ska det ingå olika lättdrycker som motsvarar respektive alkoholhaltig dryck, såsom alkoholfritt vin och lättöl.

Vid provsmakning ställs inga krav på matsservering.

Ritning över lokaler och eventuell uteservering

Ritningen ska visa alla lokaler som hör till verksamheten, även t ex källarlokalerna. Den tänkta serveringsytan, det område där gästerna får vistas med alkoholdryck, ska vara tydligt markerad på ritningen med exempelvis tjock linje eller färgpenna. I serveringsytan får t.ex. inte ingå röktrum, toaletter, yta bakom bar, kök och andra personalutrymmen. Av ritningen ska framgå vad som är matsal samt antal sittplatser vid bord och ståplatser vid eventuell bardisk.

Om ansökan även avser uteservering ska ritning över denna lämnas. Av ritningen ska framgå antalet sittplatser som kommer att finnas på uteserveringen. Vid cateringverksamhet ska ritningen visa köket samt övriga lokaler som används i cateringverksamheten. Vid provsmakningstillstånd på tillverkningsställe ska ritningen visa tillverkningsstället. Lokaler som används vid provsmakningen ska särskilt markeras.

Brandskyddskontroll

Innan vi kan bevilja ett serveringstillstånd måste lokalen godkännas av räddningstjänsten. Kontakta Södra Älvsborgs Räddningstjänstförbund (SÄRF) och boka in en tid för kontroll gällande godkännande för serveringslokal. Kontaktuppgifter finns på www.serf.se.

Kunskaper i alkohollagen/kunskapsprov

En förutsättning för att beviljas serveringstillstånd eller provsmakningstillstånd är att sökanden har tillräckliga kunskaper i alkohollagen. För att visa sina kunskaper i alkohollagen ska du göra ett kunskapsprov. Har du inget giltigt kunskapsprov behöver du boka in en tid hos oss för att göra provet.

I bolag med flera ägare måste kunskaper i alkohollag-stiftningen finnas hos minst hälften av de personer med betydande inflytande som är aktiva i serveringsrörelsen.

Hur lång tid tar ärendet?

Handläggningstiden för en ansökan om serveringstillstånd är som längst tre månader från det att ansökan är komplett.

Vad kostar det?

Kommunen tar ut en avgift enligt gällande taxa för prövningen av serveringstillståndet. Restauranger med stadigvarande serveringstillstånd betalar varje år en tillsynsavgift. Tillsynsavgiften består av en fast och en rörlig del. Den rörliga delen baseras på årsomsättningen av alkoholdrycker i verksamheten.

Kommunens tillsyn innebär att vi kontrollerar försäljningen på plats samt kontrollerar att verksamheten fortlöpande lever upp till kraven som ställdes i ansökningskedet.

Taxan finns på kommunens webbplats, svenljunga.se.