



## Följande handlingar ska bifogas vid ansökan om serveringstillstånd

### 1. Ansökningsblankett

Fyll i och skriv under. Den ifyllda ansökningsblanketten skickas in via E-tjänst eller till adressen nedan.

När vi fått in en komplett ansökan påbörjar tillståndsenheten en utredning.

### 2. Kvitto på betald ansökningsavgift

Avgiften betalas innan handläggningen av ansökan påbörjas. Ansökningstiden varierar beroende på ärendets art och när under året det inkommer. Det kan ta tre veckor till tre månader.

### 3. Registreringsbevis från Bolagsverket

Har ditt registreringsbevis inte kommit? Bifoga i så fall en kopia av din nyregistrering eller ändringsanmälan du gjort till Bolagsverket. När du sedan får ditt registreringsbevis ber vi dig att inkomma med en kopia.

### 4. Registering av livsmedelsanläggning

Kopia på registreringsbeviset för din livsanläggning.

### 5. Ägarförhållanden

I ansökan ska du redovisas vem eller vilka som äger det sökande bolaget.

Om sökanden är ett aktiebolag ska ägarförhållandena styrkas med protokoll från bolagsstämma eller med aktiebok. Det ska framgå vem eller vilka som äger aktierna i bolaget och hur aktierna är fördelade mellan ägarna.

### 6. Köp- eller arrendeavtal

Du ska visa kvittokopia på köpesumman.

### 7. Finansieringsplan (och budget för första årets drift)

Den sökande ska redovisa hur finansieringen av verksamheten gått till. Det ska vara tydligt var pengarna, som ni köpt verksamheten med kommer ifrån. Till exempel om du har lånat pengar av banken så ska du skicka in lånehandling och kontoutdrag. Om du använt egna sparade pengar för att finansiera köpet så ska du skicka in ett kontoutdrag o.s.v. Om du drivit verksamheten sedan tidigare, men då

utan att servera alkohol, vill vi granska budgeten. Där ska det framgå intäkter, kostnader och resultat på årsbasis.

### **8. PBI (= personer med betydande inflytande)**

Ange vilka personer som kan ha ett betydande inflytande i bolaget (namn och personnr). Detta kan ex vara personer som gått in med pengar (finansiärer), sitter i styrelsen, har firmateckningsrätt eller är ägare av företaget. En sambo eller make/ maka som arbetar i verksamheten kan också anses som PBI.

### **9. Beskrivning av verksamheten**

Beskrivning av verksamheten. Kommer din verksamhet ha öppet dag- eller nattid (till exempel lunchrestaurang, pub, eller nattklubb o.s.v.)? Ange vilka öppettider verksamheten kommer ha och om det gäller vardagar och/ eller helger. Kommer ni erbjuda underhållning till exempel levande musik, trubadur, konserter eller dans?

### **10. Ritning över lokaler och eventuell uteservering**

Ritningen ska omfatta hela serveringsstället och vara skalenlig samt helst i A4-format.

Följande vill vi att ni markerar ut på ritningen:

- Serveringsyta inomhus samt uteservering - var gästerna får vistas med alkoholdryck.
- Toaletter.
- Ev. rökrum.
- Kök.
- Matsal inklusive antalet gäster lokalen är anpassad för.
- Yta bakom bar.
- Personalutrymmen.
- Utrymmen som hör till verksamheten ex förråd, källare o.s.v.

Följande vill räddningstjänsten att ni markerar ut på ritningen:

- Utrymningsvägar- antal och utformning.
- Dörrar samt beslag- slagriktning och nödbeslag, dörrhandtag.
- Nödbelysning- vägledande markeringar, utrymningsskyltar m.m.
- Brandtekniska avskiljningar- köksdelen mot publika ytor m.m.
- Släckutrustning- handbrandsläckare m.m.
- Gasolförvaring.

För frågor gällande brand och utrymnings säkerhet kontakta Räddningstjänsten Öland.

### **11. Brand och utrymnings säkerhet**

För att räddningstjänsten ska kunna yttra sig avseende lokalens lämplighet ur brand- och utrymningsperspektiv, krävs dokumentation som styrker utformningen av brandskyddet i lokalen.

Nedan nämns vilka uppgifter som bör finnas med i beskrivningen av brandskyddet, beroende på lokalens förutsättningar (ni kan med fördel markera ut vissa av uppgifterna på ritningen):

- a) Bygglov- beakta att rätt bygglov finns för verksamheten.
- b) Personantal- beräkning utifrån lokalens förutsättningar.
- c) Gångavstånd- till utrymningsvägar inom lokalen.
- d) Brandskyddskontroll- du ska skicka in ett intyg över utförd brandskyddskontroll av im-och röckanal.
- e) Ytskikt- omslutande väggar och tak i lokalen.
- f) Gasolhantering- tillstånd ska sökas av nya ägaren hos räddningstjänsten.

För frågor gällande brand och utrymningssäkerhet kontakta Räddningstjänsten Öland.

## 12. Meny

Menyn ska bestå av ett varierat utbud av lagad mat. Det ska finnas med förrätter, huvudrätter och efterrätter. Efter klockan 23.00 får man erbjuda enklare rätter än de som finns på huvudmenyn.

Priserna för mat och dryck måste vara relevanta. Ju högre alkoholhalt i en dryck desto dyrare måste den vara jämfört med lågalkoholdrycker. Finns det så kallade "happy hours" så ska även mat och alkoholfria drycker omfattas.

"Köp tre betala för två" och liknande är inte tillåtet.

## 13. Hyreskontrakt

Hyreskontrakt för restaurangen ska skickas med ansökan. Hyr du i andrahand krävs godkännande från fastighetsägaren/ hyresvärd. Observera att lokalen måste vara godkänd för restaurangverksamhet.

## 14. Kunskap om alkohollagen och kunskapsprov

Den sökande ska göra ett kunskapsprov eller visa intyg på avklarat prov med godkänt resultat. Det får inte ha gått mer än högst tre år sedan ett godkänt prov gjordes.

Om den sökande har ett stadigvarande serveringstillstånd för ett annat serveringsställe och uppvisat god kunskap om alkohollagen är det möjligt att göra ett undantag från kravet på kunskapsprov.

Provet är webbaserat och görs i Statshuset.

Mer information om provet finner du under fliken till vänster "kunskapsprovet".

## 15. Anmälan om serveringsansvariga personer

Utöver de som är ansvariga för verksamheten ska man utse vilka i personalen som ska vara serveringsansvariga. För att vara serveringsansvarig måste man ha fyllt 20år.

## 16. Beräknad omsättning av alkoholdrycker

En uppskattning av alkoholförsäljning under första året.

### **17. Eventuellt tillstånd från polisen**

Sker uteservering på offentlig mark ska ett bevis på tillstånd från polisen finnas med i ansökan.

### **Komplett ansökan**

Tillståndsenheten gör en prövning om personlig och ekonomisk lämplighet av den eller de personer som har betydande inflytande i verksamheten. Dessa kan till exempel vara firmatecknare, delägare m.fl.

För att bedöma lämpligheten skickar tillståndsenheten ut remisser för yttranden till polismyndigheten, räddningstjänsten, skatteverket och i vissa fall till kronofogdemyndigheten. Remissvaren från andra myndigheter kan ibland försvåra omständigheterna för verksamheten att få ett beviljat serveringstillstånd.