

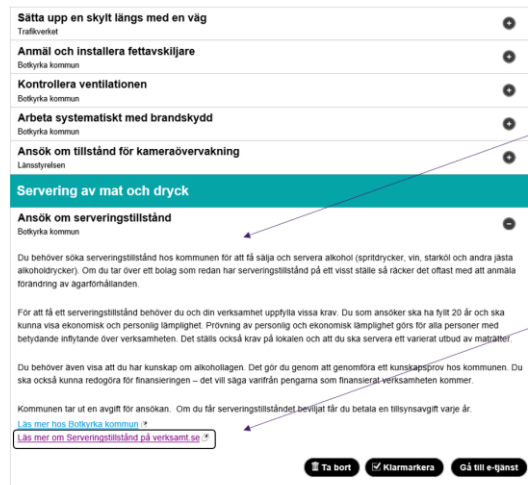
Checklistan Starta restaurang - Instruktioner till deltagande kommuner

1) Förankra de ensade texterna som tagits fram inom Serverat (kort informationstext och lång informationstext)

I tabellen hittar ni länkar till de informationstexter som tagits fram som en del av ensningsarbetet inom Serverat. Kontrollera med berörda kompetenser i er kommun att ni är nöjda med innehåll och funktionalitet och markera när ni förankrat texterna.

De korta informationstexterna kan vi inte länka direkt till då de ligger samlade som en del av checklistans resultat, se exempel nedan:

Checklista – kort informationstext



Sätta upp en skylt längs med en väg
Trafikverket

Anmäl och installera fettavskiljare
Botkyrka kommun

Kontrollera ventilationen
Botkyrka kommun

Arbeta systematiskt med brandskydd
Botkyrka kommun

Ansök om tillstånd för kameraövervakning
Länsstyrelsen

Serivering av mat och dryck

Ansök om serveringstillstånd
Botkyrka kommun

Du behöver söka serveringstillstånd hos kommunen för att få sälja och servera alkohol (spritdrycker, vin, starköl och andra jästa alkoholdrycker). Om du tar över ett bolag som redan har serveringstillstånd på ett visst ställe så räcker det oftast med att anmäla förändring av ägarförhållanden.

För att få ett serveringstillstånd behöver du och din verksamhet uppfylla vissa krav. Du som ansöker ska ha fyllt 20 år och ska kunna visa ekonomisk och personlig lämplighet. Prövning av personlig och ekonomisk lämplighet görs för alla personer med betydande inflytande över verksamheten. Det ställs också krav på lokalen och att du ska servera ett varierat utbud av maträtter.

Du behöver även visa att du har kunskap om alkohollagen. Det gör du genom att genomföra ett kurskapsprov hos kommunen. Du ska också kunna redogöra för finansieringen – det vill säga varifrån pengarna som finansierat verksamheten kommer.

Kommunen tar ut en avgift för ansökan. Om du får serveringstillståndet beviljat får du betala en tillsynsavgift varje år.

Läs mer hos Botkyrka kommun *

[Läs mer om Serveringstillstånd på verksamt.se *](#)

Ta bort Klarmarkera Gå till e-tjänst

✓ I Checklistan visas en kortare informationstext med syfte att orientera användaren i de olika tillstånden.

✓ Från denna checklistepost kan användaren välja att läsa mer om de olika tillstånden i en lång text på verksamt.se.

✓ Man kan också gå till e-tjänst i kommunen eller läsa mer på kommunens webbplats.

Samtliga korta informationstexter finns samlade i detta dokument på sid. 5-11

De långa informationstexterna som tagits fram i ensningarbetet inom Serverat finns på verksamt.se. I tabellen nedan länkar vi till dessa texter då de är mer omfattande.

2) Förse redaktionen för verksamt.se med länkar till er hemsida där företagaren kan läsa mer och ansöka

För varje tillstånd kan er kommun välja att länka företagaren vidare till en specifik sida i er kommun för mer information alternativt till en ansökningstjänst om sådan finns. Detta behöver ni fylla i. Vid vidarelänkning från checklistan till er hemsida är det viktigt att ni tänker på att sätta er in i användarens perspektiv. Till exempel måste det vara en begriplig övergång från texten i checklistan till era sidor. Testa gärna att skapa en checklista med en befintlig kommun för att bekanta er med hur tjänsten fungerar:

<https://www.verksamt.se/startarestaurang>

3) Lämna en kontaktperson till verksamt.se

I det löpande förvaltningsarbetet behöver verksamt.se:s redaktion på Tillväxtverket en kontaktperson hos er, gärna en webbredaktör eller motsvarande, som vi kan ha kontakt med i frågor som rör uppdatering av innehåll, länkar m.m. Här kan ni ange kontaktperson:

Namn:	Roll:	E-post:	Telefon:

4) Maila ert ifyllda dokument till: anna.hallenbom@tillvaxtverket.se med kopia till anders.persson@tillvaxtverket.se för vidare kontakt!

Har ni frågor eller funderingar? Ring eller maila gärna:

Anna Hallenbom, webbredaktör för verksamt.se på Tillväxtverket
Telefon: 08-681 65 27

Tabell för återkoppling till verksamt.se:s redaktion på Tillväxtverket (kontaktperson: webbredaktör Staffan Wilsson, se kontaktuppgifter ovan):

	Tillstånd	Kort informationstext på verksamt.se	Text ok	Lång informationstext på verksamt.se	Text ok	Länkar till informationssida hos er kommun	Länk till ansökningstjänst hos er kommun	Kommentarer/medskick till verksamt.se:s redaktion
1	Ansök om bygglov	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
2	Ansök om tillstånd för att sätta upp skyltar	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
3	Ansök om tillstånd att parkera	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
4	Anmäl och installera fettavskiljare	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
5	Kontrollera ventilationen	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
6	Arbeta systematiskt med brandskydd	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
7	Ansök om serveringstillstånd	<i>Se nedan</i>		Länk till lång text på verksamt.se		Exempel: http://www.karlskrona.se/Arbete--Foretag/Regler-och-till-stand/Serveringstillstand/	Exempel: http://www.karlskrona.se/sv/Sjalvservice-tjanster/Ser-vingstillstand-allmanhet-stadigvarande/	Exempel: Ansökningstjänsten kommer att uppdateras under januari.
8	Registrera livs-	<i>Se nedan</i>		Länk till lång				

	medelsanläggning			text på verk-samt.se				
9	Anmäl försäljning av tobak	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
10	Anmäl försäljning av folköl	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
11	Behandla alla lika	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
12	Hantera köldmedier	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				
13	Ansök om tillstånd för gasol	<i>Se nedan</i>		<i>Ej publicerad ännu</i>				

Korta informationstexter (numrering avser endast att underlätta kopplingen mot tabellen ovan)

1) Ansök om bygglov

Du behöver bygglov från kommunen när du ska

- bygga nytt
- bygga om en lokal till restaurang
- bygga en uteservering (till exempel ett trädäck, glasa in, eller sätta upp ett tak)
- sätta upp en skylt, ett plank eller en mur.

Kommunen tar ut en avgift för bygglovet. Tänk på att ansöka i god tid, handläggningstiden för bygglov kan vara lång.

Även om bygget inte behöver bygglov så måste den som äger marken ge sitt tillstånd. Ofta handlar det om en allmän plats som ägs av kommunen. Då behöver du även ansöka om tillstånd hos Polisen.

2) Ansök om tillstånd för att sätta upp skyltar

Du behöver bygglov från kommunen för att sätta upp skyltar. Det gäller både reklamskyltar och skyltar för butik och verksamhet. Om du vill ändra eller flytta en redan uppsatt skylt behöver du också söka bygglov.

Att sätta upp skyltar handlar om utseendet i vår stadsmiljö. Därför finns det ofta riktlinjer (skyltprogram) som beskriver vilka typer av skyltar som är tillåtna i en viss kommun.

3) Ansök om tillstånd för att parkera

Du behöver tillstånd för att ställa upp din food truck (parkera). Vill du ställa upp den vid en trottoar, park eller liknande så behöver du tillstånd både från Polisen och från kommunen. Platsen ägs ofta av kommunen, men det är polisen som ger tillstånd för att använda så kallad offentlig plats.

Vill du ställa upp din food truck på privat mark behöver du tillstånd från den privata fastighetsägaren. Du kan dessutom behöva tillstånd från kommunen och polisen eftersom privat mark i vissa fall räknas som offentlig plats.

Om du vill ställa upp fordonet permanent på en viss plats så behöver du bygglov.

Reglerna för food truck ser olika ut i olika kommuner. Kontakta kommunen där du ska ställa upp din food truck för att få information om hur du ska göra och vilka tillstånd du behöver

4) Anmäl och installera fettavskiljare

Fett fastnar i avloppsrör och orsakar stopp i ledningar. Därför behöver de allra flesta lokaler där mat lagas ha en fettavskiljare installerad.

Innan du installerar en fettavskiljare ska du

- göra en anmälan till kommunen (för ombyggnation)
- göra en anmälan till vatten- och avfallsbolaget i din kommun.

Du behöver få startbesked från kommunen innan du kan börja installationen.

5) Kontrollera ventilationen

Obligatorisk ventilationskontroll (OVK) görs för att säkerställa att inomhusklimatet är tillräckligt bra i lokalen. Kontrollen ska göras regelbundet med ett visst tidsintervall. OVK ska också göras innan ett ventilationssystem används för första gången, eller när du bygger om ett befintligt ventilationssystem.

Anlita en certifierad kontrollant för att utföra kontrollen. Kontrollanten gör en besiktning och skriver ett protokoll som du sedan ska skicka till kommunens bygglovsenhet.

6) Arbeta systematiskt med brandskydd

Är du ansvarig för en byggnad eller en verksamhet ska du arbeta systematiskt med brandskydd. Det innebär att du ska

- arbeta med att förhindra bränder och minimera brandrisker
- ordna med utbildning för personal och se till att utrustning finns och fungerar (till exempel brandsläckare och nödutgångar)
- dokumentera arbetet med brandsäkerhet.

Det är vanligtvis Räddningstjänsten/brandförsvaret i din kommun som kontrollerar brandskyddet.

7) Ansök om serveringstillstånd

Du behöver söka serveringstillstånd hos kommunen för att få sälja och servera alkohol (spritdrycker, vin, starköl och andra jässta alkoholdrycker). Om du tar över ett bolag som redan har serveringstillstånd på ett visst ställe så räcker det oftast med att anmäla förändring av ägarförhållanden.

För att få ett serveringstillstånd behöver du och din verksamhet uppfylla vissa krav. Du som ansöker ska ha fyllt 20 år och ska kunna visa ekonomisk och personlig lämplighet. Prövning av personlig och ekonomisk lämplighet görs för alla personer med betydande inflytande över verksamheten. Det ställs också krav på lokalen och att du ska servera ett varierat utbud av maträtter.

Du behöver även visa att du har kunskap om alkohollagen. Det gör du genom att genomföra ett kunskapsprov hos kommunen. Du ska också kunna redogöra för finansieringen – det vill säga varifrån pengarna som finansierat verksamheten kommer.

Kommunen tar ut en avgift för ansökan. Om du får serveringstillståndet beviljat får du betala en tillsynsavgift varje år.

8) Registrera livsmedelsanläggning

Ska du starta en food truck behöver du registrera den som livsmedelsanläggning i den kommun där fordonet har sin avställningsplats. Du ska lämna in en anmälan om registrering av livsmedelsanläggning till din kommun. Gör det senast två veckor innan du tänker öppna. Du kan starta din verksamhet när du har fått beslut om registrering. Har du inte fått ett beslut två veckor efter du har skickat in din anmälan får du starta ändå. Kommunen tar ut en avgift i samband med registreringen.

Det är alltid du som livsmedelsföretagare som ansvarar för att livsmedelslagstiftningen följs. Grunden är att livsmedlen ska vara säkra och att kunden inte ska vilseledas.

Din lokal ska vara anpassad för hantering av livsmedel och du ska ha god kunskap om hygien, matallergier samt innehåll och märkning av livsmedel. Du ska löpande kontrollera faror och risker som kan finnas i din verksamhet.

Kommunen kommer att kontrollera din verksamhet på plats och ta ut en avgift för kontrollerna.

9) Anmäl försäljning av tobak

Om du vill sälja tobak ska du anmäla det till kommunen innan du börjar försäljningen. Du är skyldig att själv kontrollera försäljningen och du måste själv ta fram ett program för egenkontroll som du skickar in tillsammans med din anmälan. Kommunen tar ut en avgift för anmälan och tillsyn.

Tobaksvaror är varor som innehåller tobak, till exempel cigaretter, cigarrer, cigariller, piptobak, tobak till vattenpipa, rulltobak, snus och portionssnus. Observera att även vattenpipstobak som inte innehåller tobak klassas som en tobaksvara. Därför ska du även anmäla försäljning av vattenpipstobak till kommunen.

10) Anmäl försäljning av folköl

Om du vill sälja folköl ska du anmäla det till kommunen innan du börjar försäljningen. Du är skyldig att själv kontrollera försäljningen och du måste själv ta fram ett program för egenkontroll som du skickar in tillsammans med anmälan. Kommunen tar ut en avgift för anmälan och tillsyn.

Om du vill servera folköl måste du kunna servera mat och lättdrycker (till exempel lättöl, läsk och vatten) under den tid du serverar folköl.

Om du har tillstånd för starkare alkoholdrycker (serveringstillstånd) behöver du ingen anmälan för folköl.

11) Behandla alla lika

Restauranger ska erbjuda en trygg och trivsamt miljö för alla. Att vägra en person tillträde till en restaurang på grund av kön, könsöverskridande identitet eller uttryck, etnisk tillhörighet, religion eller annan trosuppfattning, funktionshinder eller sexuell läggning är förbjudet enligt lag.

För att göra din lokal tillgänglig för funktionshindrade, till exempel rullstolsburna, ska du avlägsna lättare hinder. Till exempel ska du ta bort trösklar och förse tunga dörrar med dörröppnare. Om du ska bygga om din lokal och söker bygglov kan kommunen ställa krav på ytterligare tillgänglighetsåtgärder.

12) Hantera köldmedier

Köldmedier är olika typer av ämnen som används i kylskåp, frysar, luftkonditioneringar och i värmepumpar. Vissa av ämnena är växthusgaser och påverkar klimatet. Därför måste du följa ett antal regler för installation, kontroll och rapportering.

Om din anläggning har en sammanlagd mängd av minst 10 kg köldmedium ska du varje år skicka in en kontrollrapport till kommunen. Du ska också se till att dina köldmedieaggregat blir regelbundet kontrollerade av en certifierad kylentreprenör.

Vill du installera nya aggregat med minst 10 kg köldmedia ska du informera miljöförvaltningen i din kommun. Vill du skrota ett aggregat gör det på rätt sätt och redovisa det i ett skrotningsintyg som du skickar till miljöförvaltningen.

13) Ansök om tillstånd för gasol

Gasol är en brandfarlig vara som är vanlig i restauranger. Ska du hantera gasol måste du söka tillstånd hos brandförsvaret/räddningstjänsten. Du behöver även ange vem som ansvarar för hanteringen. Räddningstjänsten/brandförsvaret tar ut en avgift för ansökan.