



| | | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------------------------|--|--|--|
| Sökanden | Org. nr/ pnr. | | Namn | | |
| | Tfn nr. | | Adress | | |
| | Fax nr. | | | | |
| | E-post | | | | |
| Serveringsställe | Namn | | Restaurangnummer | | |
| | Gatuadress | | Postnummer och postort | | |
| Serveringslokaler | Lokaler inom vilka alkoholserving ska ske | | | | |
| | Jämför markerad ritning betecknad | | Högsta antal pers i serveringslokaler | Antal sittplatser i bordsavdelning/matsal | |
| Serveringens omfattning | Året runt | Under perioden (fr.o.m. - t.o.m.) | Pausservering Catering | Uteservering årligen under perioden (fr.o.m. - t.o.m.) | |
| | Alkoholdrycker som önskas serveras Starköl Vin Spritdrycker Annat jäst alkoholdryck | | Servering till Allmänheten Slutet sällskap | | |
| Serveringstider | Klockslag då servering önskas påbörjas resp. avslutas (11.00 - 01.00 om ej annat beslutas) | | | | |
| Övriga Upplysningar | | | | | |
| Försäljning av tobak | Detta är inte förknippat med någon avgift | | Prövningsavgift betald (Datum, bifoga kvitto) | | |
| | Ja | Nej | | | |
| Underskrift | Underskrift av behörig firmatecknare | | Namnförtydligande | Ansökningsdatum | |
| Registrering | Datum | | Diarienummer | Diarieplansbeteckning | |

Uppgifterna som lämnas i samband med ansökan kommer att registreras i tillståndsmyndighetens dataregister. Beslut om beviljat tillstånd, dess omfattning och namn på tillståndshavare, organisationsnummer och adress till serveringsstället kommer att publiceras på tillståndsmyndighetens hemsida.



Anvisningar till ansökan om stadigvarande serveringstillstånd

Den ifyllda ansökningsblanketten skall undertecknas av behörig firmatecknare för sökanden och sändas in till tillståndsenheten. Följande handlingar skall bifogas. (Ytterligare komplettering kan komma att begäras)

Observera att bifogade blanketter kan ifyllas digitalt på datorn för utskrift.

1. **Kvitto över inbetald ansökningsavgift om 10 000 kronor.** (sätts in på bankgiro 237-6440).
2. **Anmälan om serveringsansvariga personer** (blankett bifogas)
3. **Registreringsbevis/ändringsbevis** från Bolagsverket för bolag eller enskild firma (ej äldre än tre månader).
4. **Uppgift om ägarförhållanden.** Om sökanden är ett handelsbolag bifoga handelsbolagsavtal. Om sökanden är ett aktiebolag bifoga kopia av aktieboken. Om bolaget ingår i en koncern bifoga organisationskiss där ägarförhållandena mellan de förekommande bolagen framgår. Det skall också framgå vilka fysiska personer som ytterst är ägare.
5. **Köpeavtal alternativt arrendeavtal för restauranglokalen.**
6. **Uppgift om finansiering.** Bifoga en finansieringsplan (blankett bifogas). Bifoga lånehandlingar, bankutdrag och dylikt samt kvittens för köpeskillingen. Är det privata lån skall det finnas ett skuldebrev mellan långgivaren och låntagaren. Långgivarens personnummer skall framgå. Det skall även framgå hur långgivaren anskaffat kapitalet. Kapitalets ursprung skall visas.
7. **Budget för första årets drift.**
8. **Uppgift från Bolagsverket om eventuell tidigare näringsverksamhet** (ej äldre än tre månader). Inges för alla med betydande inflytande i rörelsen, till exempel aktieägare, styrelsefunktionärer, extern VD och dylikt.
9. **Meritförteckning för sökande** (blankett bifogas). Inges för alla med betydande inflytande i rörelsen. Uppgifterna skall vara styrkta.
10. **Planritning över restaurangens lokaler.** Av ritningen skall framgå vad som är matsal samt antal sittplatser vid bord. Önskad serveringslokal, det vill säga den yta i restaurangen där gästerna skall få vistas med den serverade alkoholen, skall markeras på ritningen. Även gällande uteservering skall ritning lämnas in.



11. **Kopia av anmälan till miljöförvaltningen gällande registrering av livsmedelsanläggningen.** Vid serveringstillstånd till allmänheten skall det finnas ett kök som möjliggör servering av lagad eller tillredd mat. Vanliga lägenhetsspisar eller microvågsugnar är inte tillräckligt. Bifoga en ritning som visar vilken utrustning som finns för matlagning. Se punkt 22 om cateringverksamhet.
12. **Meny för både mat och dryck.** Observera att det ska finnas lättdrycksalternativ till samtliga alkoholdrycker.
13. **Bevis om att lokalen har godkänts ur brandsäkerhetssynpunkt** av Räddningstjänsten Syd via Tillsyn direkt tel 046-540 46 99. Bifoga besiktningssprotokoll.
14. **Hyreskontrakt för restauranglokalen alternativt utkast till hyreskontrakt och intyg från hyresvärden** om att ni kommer att godkännas som hyresgäst i lokalen.
15. **Beskrivning av verksamheten.** Av beskrivningen skall framgå öppethållandetider, åldersgräns, huvudsaklig målgrupp, matutbud, underhållning, dans och spel.
16. **Bevis om hos Skatteverket registrerad skatte- och avgiftsanmälan.**
17. **Uppgift om antalet anställda.**
18. **Underlag för beräkning av årlig tillsynsavgift** (blankett bifogas).
19. **Uppgift om kassaregister samt bifogat Z-utslag, X-utslag och kundkvitto** (blankett bifogas). Observera att kvitto och rapporter ska innehålla uppgifter enligt skatteverkets föreskrifter, SKVFS 2014:9 (se nedan).
20. **Senaste årsredovisningen om sökanden redan driver rörelse.**
21. **Tillståndsbevis enligt ordningslagen samt skalenligt ritning** beträffande eventuell uteservering. Om uteserveringen ligger på privat mark skall godkännande från fastighetsägare bifogas ansökan.
22. **Cateringstillstånd** - Cateringföretag kan beviljas stadigvarande serveringstillstånd för catering av alkohol inom Lunds kommun. Varje serveringstillfälle ska anmälas till kommunen som ska godkänna lokalen. Samma krav på personlig och ekonomisk lämplighet gäller som för andra tillståndshavare. Cateringföretaget måste ha ett eget kök, dock behöver det inte ligga i Lunds kommun.
23. **Uppgifter om musik, ljudnivåer med mera** (blankett bifogas).



Identifiering

| | |
|--------------|------|
| Personnummer | Namn |
|--------------|------|

Nuvarande tillstånd för alkoholservering

| | | |
|------------------------|-------------------------|--------|
| Tidsperiod (fr.o.m. –) | Restaurangens namn, ort | Bil nr |
|------------------------|-------------------------|--------|

Tidigare tillstånd för alkoholservering

| | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------|
| Tidsperiod (fr.o.m. – t. o. m.) | Restaurangens namn, ort | Bil nr |
|---------------------------------|-------------------------|--------|

Utbildning i Alkohollagen

| | | |
|------------------------|--------------------|--------|
| Datum för utbildningen | Utbildningsföretag | Bil nr |
|------------------------|--------------------|--------|

Kunskapsprov i alkohollagen

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Godkänt prov avlagt datum | Kommun | Bil nr |
|---------------------------|--------|--------|



Enligt alkohollagen får kommunen ta ut avgift för sin tillsyn över verksamhet med serveringstillstånd

Den av kommunfullmäktige i Lund fastställda tillsynsavgiften består av en fast avgift och en rörlig avgift baserad på försäljningen av tillståndspliktiga drycker. Tillsynsavgiften debiteras en gång om året.

Innan avgiften kan baseras på inlämnad restaurangrapport utgör nedan lämnade uppgifter grund för tillsynsavgiften.

Beräknad omsättning av alkoholhaltiga drycker nästkommande helår, januari-december.

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Sökande | Org.nr./Personnr. | Namn | |
| Serveringsställe | Namn | | |
| | Gatuadress | | Postnummer, Ort |
| Beräknad omsättning (kronor) av alkoholhaltiga drycker (Helår jan-dec) | Spritdrycker, inkl. spritdrinor | | |
| | Vin inkl. vindrinkar | | |
| | Starköl | | |
| | Annan jäst alkoholdryck | | |
| Underskrift Anmälare | Underskrift | Namnförtydligande/titel | Datum |



Den som säljer varor eller tjänster mot kontant betalning måste från och med den 1 januari 2010 ha ett certifierat kassaregister. Till kontant betalning räknas även betalning med kontokort. Den som bedriver verksamhet i obetydlig omfattning eller är befriad från skattskyldighet enligt inkomstskattelagen för inkomster från försäljning av varor eller tjänster omfattas inte av lagen. Information om detta samt om en del andra undantag finns på [Skatteverkets hemsida](#). De kassaregister som har en tillverkardeklaration och som är anslutna till en certifierad kontrollenhet uppfyller de krav som ställs på kassaregister enligt nu gällande lagstiftning. Kunden måste alltid erbjudas kvitto. Den som inte följer lagstiftningen om certifierade kassaregister kan drabbas av kontrollavgift efter beslut av Skatteverket. Dessutom kan serveringstillståndet ifrågasättas på grund av bristande lämplighet.

| | | |
|--------------------------------------|--------|----------------|
| Tillståndshavare/ Sökande | Namn | Org. nr./p.nr. |
| Serveringsställe | Namn | |
| | Adress | |

| Uppgifter om kassaregister | Fabrikat | Modell | Placering |
|----------------------------|----------|--------|-----------|
| Kassaapparat 1 | | | |
| Kassaapparat 2 | | | |
| Kassaapparat 3 | | | |
| Kassaapparat 4 | | | |
| Kassaapparat 5 | | | |

Om det på serveringsstället finns fler än 5 kassor vänligen bifoga redovisning på separat papper.

Enligt SKVFS 2014:9 ska ett **kassakvitto** eller **returkvitto** minst innehålla uppgifter om

- Företagets namn och organisationsnummer eller personnummer
- Den adress där försäljningen sker
- Datum och klockslag för försäljningen
- Löpnummer för kassakvitto ur en obruten, stigande nummerserie
- Kassabeteckning
- Artikelnamn och antal varor som sålts
- Benämning på tjänster och antal tjänster som sålts
- Försäljningsbelopp
- Den mervärdeskatt som belöper på försäljningsbeloppet
- Mervärdeskattens fördelning på olika skattesatser
- Betalningsmedel
- Kontrollenhetens tillverkningsnummer enligt Skatteverkets föreskrifter
- Uppgiften *elektroniskt kassakvitto* om kassakvittot är framställt i elektronisk form

Från varje kassa ska även kunna tas ut:

X-dagrapport och Z-dagrapport som uppfyller de krav som ställs i SKVFS 2014:9 (se nedan).

| | | | |
|--------------------|-------------|-------------------|-------|
| Underskrift | Underskrift | Namnförtydligande | Datum |
|--------------------|-------------|-------------------|-------|



Krav på kassarapporter enligt Skatteverkets föreskrifter SKVFS 2014:9

En X-dagrapport ska minst innehålla uppgifter om

- a. företagets namn och organisationsnummer eller personnummer
- b. datum och klockslag för när rapporten tas fram
- c. uppgift att det är en X-dagrapport
- d. kassabeteckning
- e. total försäljningssumma (summerade försäljningsbelopp)
- f. total försäljningssumma för olika huvudgrupper om huvudgrupper används
- g. mervärdeskatten fördelad på olika mervärdesskattesatser
- h. växelkassa
- i. antal sålda varor
- j. antal sålda tjänster
- k. antal kassakvitton
- l. antal lådöppningar
- m. antal kvittokopior och belopp
- n. antal registreringar i övningsläge och belopp
- o. försäljningssumman fördelad på olika betalningsmedel
- p. antal returer och belopp
- q. rabatter
- r. övriga registreringar som minskat dagens försäljning och till vilket belopp
- s. antal oavslutade försäljningar och belopp
- t. grand total försäljning
- u. grand total retur
- v. grand total netto

En Z-dagrapport ska minst innehålla uppgifter om

- a. företagets namn och organisationsnummer eller personnummer
- b. datum och klockslag för när rapporten tas fram
- c. löpnummer ur en obruten stigande nummerserie
- d. uppgift att det är en Z-dagrapport
- e. kassabeteckning
- f. total försäljningssumma (summerade försäljningsbelopp)
- g. total försäljningssumma för olika huvudgrupper om huvudgrupper används
- h. mervärdeskatten fördelade på olika mervärdesskattesatser
- i. växelkassa
- j. antal sålda varor
- k. antal sålda tjänster
- l. antal kassakvitton
- m. antal lådöppningar
- n. antal kvittokopior och belopp
- o. antal registreringar i övningsläge och belopp
- p. försäljningssumman fördelad på olika betalmedel
- q. antal returer och belopp
- r. rabatter
- s. övriga registreringar som minskat dagens försäljningsbelopp och till vilket belopp
- t. antal oavslutade försäljningar och belopp
- u. grand total försäljning
- v. grand total retur
- w. grand total netto



ANMÄLARENS UPPGIFTER

| | | | |
|---|-------------------|-------------------------|------------------|
| Tillståndshavare/ Sökande | Org.nr./Personnr. | Namn | |
| Serveringsställe | Namn | | Restaurangnummer |
| | Gatuadress | | Postnummer, Ort |
| Serveringsansvarig personal (samliga vid anmälningstillfället, även tidigare anmälda) | Namn | | |
| | Personnummer | | |
| Underskrift Anmälare | Underskrift | Namnförtydligande/titel | Datum |

| | | |
|--|--|-------|
| Registrerad och mottagen av | | Datum |
|--|--|-------|

8 kap 18 § alkohollagen (2010:1622)

Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det sista gäller dock inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt. Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker. Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter. Restaurangskolor med serveringstillstånd samt, efter överenskommelse med skolan, även andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolas elever.

Anmälare av serveringsansvariga skall vara behörig firmatecknare för det tillståndshavande bolaget.

Uppgifter som lämnas i samband med anmälan av serveringsansvarig personal kommer att registreras i tillståndsmyndighetens dataregister och namnen publiceras i kommunens tillståndsregister på internet.



Finansieringsplan

Finansiering **skall alltid styrkas med handlingar**. Detta kan vara *lånehandlingar, bankutdrag, revers, avtal och dylikt* samt en *kvittens* för köpeskillingen. Rör det sig om privata lån skall det finnas ett *skuldebrev* mellan långgivaren och låntagaren. Långgivarens personnummer skall framgå. Av kontoutdrag skall framgå vem som är kontoinnehavare. Det skall även framgå hur långgivaren anskaffat kapitalet. Kapitalets ursprung skall visas på ett tydligt sätt.

1. Ni ska visa **varifrån** pengarna ursprungligen kommer.
2. Ni ska visa att **utbetalning av lån skett mellan långgivare och låntagare**, d.v.s. att Ni har fått pengarna. Detta ska styrkas genom kontoutdrag.
3. Ni ska även **visa att pengarna förts över från Er till säljaren**. Detta ska styrkas genom kontoutdrag och kvittens som visar att säljaren mottagit pengarna.

De uppgifter och handlingar som lämnas in med finansieringsplanen är utgångspunkten vid bedömningen av finansieringen. Dock kan kompletterande handlingar komma att begäras in, vilket kan innebära längre handläggningstid.

Uppge kostnader för verksamhetens igångsättande under punkt 1.

Har bolaget inga kostnader för visst alternativ, redovisa detta genom att uppge "0 kr".

1. KOSTNADER

| | |
|---|-----------|
| Köpeskillning (Pris för restaurangverksamheten): | Kr |
| Inköp av inventarier / utrustning: | Kr |
| Depositionsavgift enligt hyreskontrakt: | Kr |
| Förskotts betalning av hyra: | Kr |
| Ombyggnation av lokalen: | Kr |
| Köp av andelar / aktier i bolaget: | Kr |
| Övriga kostnader: | Kr |
| | Kr |
| | Kr |
| Summa kostnader: | Kr |

Fortsättning nästa sida!

Uppge hur kostnaderna finansierats under punkt 2.

2. FINANSIERING

| | Finansiär | Belopp | Bilaga nr. |
|--|-----------|---------|------------|
| Banklån: | | Kr | |
| | | Kr | |
| | | Kr | |
| Lån från privatperson: (Namn + pers. nr.) | | Kr | |
| | | Kr | |
| | | Kr | |
| Lån från bryggeri: | | Kr | |
| | | Kr | |
| Övrig finansiering: | | Kr | |
| | | Kr | |
| Egen insats: | | Kr | |
| Summa finansiering: | |Kr | |

.....
Ort och datum

.....
Underskrift, firmatecknare

.....
Namnförtydligande



Bilaga till ansökan om serveringstillstånd

Enligt miljöbalken ska du som driver en verksamhet själv arbeta förebyggande med egenkontroll för att undvika att dina gäster utsätts för hörselskadligt buller och för att närboende störs. Detta gäller särskilt när du spelar musik. Miljöförvaltningen utgör remissinstans till tillståndsenheten i handläggning av serveringstillstånd vilket innebär att miljöförvaltningen uttalar sig om risken för att närboende kommer bli störda. För att göra bedömningen behöver miljöförvaltningen nedanstående uppgifter av er.

Vid eventuella frågor, vänligen kontakta miljöförvaltningen på 046-35 52 61 eller miljöforvaltningen@lund.se.

Beskrivning av planerad verksamhet

| |
|--|
| Verksamhetens öppettider: _____ |
| Finns uteservering? <input type="checkbox"/> Ja, ange öppettider för uteserveringen: _____ <input type="checkbox"/> Nej |
| Planeras någon form av musik eller högtalarutrustning? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja, inomhus <input type="checkbox"/> Ja, utomhus Vilken typ inomhus? <input type="checkbox"/> Bakgrundsmusik <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: _____ Vilken typ utomhus? <input type="checkbox"/> Bakgrundsmusik <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: _____ |
| Gäller det tillfälligt evenemang behöver ni ange tidsschema här eller i bilaga och ange upplägg och typ av musik: |

Närliggande bostäder

| |
|---|
| Var finns de närmaste bostäderna? Ange adresser: |
| Har ni varit i kontakt med närboende och lämnat information om planerad verksamhet? Beskriv i så fall på vilket sätt: |

Egenkontroll av ljudnivåer (behöver endast fyllas i om musik ska spelas)

| |
|--|
| Har ni ljudmätare som kan mäta ekvivalent och maximal ljudnivå i dBA på ett tillförlitligt sätt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |
| Har ni ljudnivåbegränsare (limiter) till er högtalaranläggning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |
| Hur är limitern i så fall injusterad? |
| Har ni ljudnivåindikator som exempelvis ”ljudöra” <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |
| Hur är ljudnivåindikatorn i så fall injusterad? |
| Är entrén försedd med ljudsluss? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |
| Finns utgångar till uteservering eller annat utan ljudsluss? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |
| Har förebyggande åtgärder vidtagits i lokalen för att förhindra ljudstörningar för närboende, i så fall vilka? |