



Kungsbacka

Anvisningar till ansökan om stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

För att få ett serveringstillstånd behöver du och ditt bolag uppfylla alkohollagens krav på ekonomisk och personlig lämplighet. Likaså behöver din restauranglokal uppfylla alkohollagens lämplighetskrav. För att vi ska kunna göra en bedömning behöver du skicka in nedanstående handlingar och betala in prövningsavgiften. Avgiften faktureras i samband med din ansökan och ska vara betald innan vi påbörjar handläggningen. (Avgiften betalas inte tillbaka om din ansökan skulle avslås). Information om avgifterna hittar du i Avgifter för tillstånd och tillsyn på vår hemsida, där du även kan ansöka via vår e-tjänst.

Handläggningstiden är cirka åtta veckor från det att ansökan är komplett.

Utöver din ansökan behöver du skicka in följande handlingar:

- Registreringsbevis/ändringsbevis från Bolagsverket, för bolag eller enskild firma. Beviset får inte vara äldre än tre månader.
- Uppgift om ägarförhållanden. Om det är ett aktiebolag ska du lämna in en kopia av aktieboken, där man kan se vem eller vilka som äger bolaget och hur aktierna är fördelade mellan ägarna. Om det är ett handelsbolag eller kommanditbolag, ska du lämna in en kopia av bolagsavtalet där man kan se hur bolagets andelar är fördelade mellan ägarna.
- Finansieringsplan för uppstart av verksamheten. Finansieringsplanen ska innehålla uppgifter om eventuella lån, pengarnas ursprung, hur de har transfererats, till vem och vid vilken tidpunkt. Samtliga handlingar ska verifieras skriftligt.
- Anmälan om serveringsansvariga personer.
- Planritning i A4-format över restaurangens lokaler och eventuell uteservering. Av ritningen ska framgå vad som är bordsavdelning/matsal samt antal platser vid bord.
- Kopia av hyreskontrakt, alternativt bevis om äganderätt till fastigheten där serveringen ska bedrivas.
- Kopia av undertecknat köpe- eller arrendeavtal.
- Bygglov (gäller vid nyproduktion eller ändrad användning av lokalen/verksamheten).
- Upprättad brandskyddsbeskrivning/brandskyddsdocumentation. (Läs mer på Räddningstjänsten Storgöteborgs hemsida).
- Menyförslag. Menyn ska innehålla ett varierat och allsidigt utbud av lagad eller på annat sätt tillredd mat. Mat som tillagats i det egna köket ska kunna erbjudas under hela serveringstiden. Förutom förrätter, varmrätter och efterrätter ska menyn även innehålla ett varierat utbud av lättdrycker.
- Beskrivning av verksamhetens inriktning, dag- och kvällstid. Beskrivningen ska t ex ange öppettider, åldersgränser, huvudsaklig målgrupp, underhållning, dans och spel.

- Intyg om godkänt kunskapsprov om alkohollagen (tid bokas med kommunens alkoholhandläggare).
- Du behöver även registrera din livsmedelsanläggning hos livsmedelsenheten på Miljö- & Hälsoskydd

Ansökan skickas till: Miljö & Hälsoskydd, Kungsbacka kommun, 434 81 Kungsbacka eller via vår e-tjänst, som du hittar på vår hemsida.