



Sökande

DNR:

Bolagsnamn/namn		
Adress		Postadress
Kontaktperson		
Organisationsnummer/personnummer	Mobil/tel.nr	E-post

Serveringsställe

Serveringsställe/tillredningsställe		öppningsdatum
Adress		
Mobil/tel.nr	E-post	

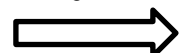
Serveringens omfattning

Max antal personer på serveringsstället (enligt räddningstjänsten)			
Antal sittplatser, inomhus (avser stadigvarande ansökan)		Antal sittplatser, uteservering (avser stadigvarande ansökan)	
Utrymmen där alkoholservering kommer att ske (bifoga ritning där serveringsutrymmet är markerat)			
Serveringsperiod	<input type="checkbox"/> Året runt	<input type="checkbox"/> Årligen under viss tidsperiod	
		Datum fr.o.m.	Datum t.o.m.
Servering till	<input type="checkbox"/> Allmänheten	<input type="checkbox"/> Cateringverksamhet	<input type="checkbox"/> Trafikservering
	<input type="checkbox"/> Slutet sällskap	<input type="checkbox"/> Pausservering	<input type="checkbox"/> Gemensam serveringsyta
Avser alkoholdryckerna:	<input type="checkbox"/> Spritdrycker	<input type="checkbox"/> Vin	<input type="checkbox"/> Öl <input type="checkbox"/> Alkoholdrycksliknande preparat <input type="checkbox"/> Andra jästa alkoholdrycker
Utrymmen för alkoholservering	<input type="checkbox"/> Inomhus	Uteservering <input type="checkbox"/> året runt	Under perioden from t om
Övrigt	<input type="checkbox"/> Minibar	<input type="checkbox"/> Rumsservering	<input type="checkbox"/> Rätt att krydda spritdryck för servering som snaps

Serveringstider *Om serveringstid inte anges så förutsätts det att den sökande avser normalt, det vill säga 11:00 – 01:00*

Serveringstid, ange klockslag	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lördag	Söndag	Dag före helgdag
Inomhus vid alla former av servering	Från							
	Till							
Uteservering	Från							
	Till							

Fortsättning nästa sida





Remisser kommer att inhämtas från:

Miljöförvaltningen, Polisen, Skatteverket och Räddningstjänsten. Vid behov tas även in remisser från Kronofogden och Bygghuset.

Följande handlingar ska bifogas till ansökan

<input type="checkbox"/> Ansökningsblanketten
<input type="checkbox"/> Uppgift om ägarförhållanden
<input type="checkbox"/> Köpekontrakt/arrendeavtal
<input type="checkbox"/> Finansieringsplan (se bilaga i anvisningar)
<input type="checkbox"/> Beskrivning av verksamhetens inriktning, se bilaga
<input type="checkbox"/> Ritningar över restauranglokalens alla utrymmen och eventuell uteservering
<input type="checkbox"/> Dispositions rätt för eventuell uteservering
<input type="checkbox"/> Meny
<input type="checkbox"/> Kungskapsintyg
<input type="checkbox"/> Hyreskontrakt för restauranglokalen
<input type="checkbox"/> Brand- och utrymningssäkerhet.
<input type="checkbox"/> Registrering av livsmedelsanläggning
<input type="checkbox"/> Verksamheten är tänkt att starta/öppna:
<input type="checkbox"/> Brandskyddsansvarig, samt brandskyddsredogörelse (blankett finns i anvisningar/ bilagor)

Dina personuppgifter behandlas i enlighet med Dataskyddsförordningen och kompletterande lagstiftning. För ytterligare information om hur dina personuppgifter behandlas och om dina rättigheter, se din kommuns hemsida.

Underskrift

Firmatecknarens underskrift	Ansökningsdatum
Namnförtydligande	

Om du har frågor kan du vända dig till Dalslands alkohol- och tobaksenhet, 0530-18146, eller 0530-18160.

Ansökan skickas till:

Dalsland & Säffles Alkohol- och Tobaksenhet
Box 64
464 80 Mellerud

Eller via e-post till

Alkohol.tobak@dalsland.se

Så här ansöker du

Genom att noga läsa igenom vilka handlingar du ska skicka med din ansökan kan du själv påverka den tid det tar innan utredningen är klar.

1. Ansökningsblankett

Fyll i och skriv under. Ska vara signerad av behörig firmatecknare.

2. Kopia på inbetald ansökningsavgift

Så fort Ansökan inkommit skickar vi en faktura till dig.

Om du får avslag (nej) på din ansökan får du inte tillbaka några pengar från ansökningsavgiften.

3. Uppgift om ägarförhållanden

Kopia på aktiebok. Handelsbolag/kommanditbolag ska skicka in bolagsavtal.

Om bolaget som ansöker är ett aktiebolag måste du skicka med en kopia av aktieboken. Om aktiebolaget ägs av annat aktiebolag måste du skicka med aktiebok även för detta bolag. Det ska framgå vem eller vilka de fysiska personerna är. Om bolaget som ansöker är ett handelsbolag/kommanditbolag måste du skicka med bolagsavtal. Om det inte finns något bolagsavtal måste du meddela detta skriftligt till tillståndsenheten.

4. Köpekontrakt/arrendeavtal

Ska vara undertecknat av både säljare och köpare.

Du ska lämna in köpeavtalet eller arrendeavtalet för verksamheten som du har köpt/förvärvat. Om det finns bilagor ska du alltid lämna in dem tillsammans med avtalet. Avtalet ska vara undertecknat av både säljare och köpare. Observera att sökandebolaget ska stå som köpare.

5. Finansieringsplan: bilaga Finansiering/ budget

Skriv under och bifoga handlingar som visar finansieringen. **Se exempel i bilaga 1, Om finansiering**

Den ekonomiska delen i utredningen kan ibland vara ganska omfattande. Tillståndsenheten behöver veta varifrån pengarna till din verksamhet kommer. Det innebär att du behöver visa hur finansieringen av verksamheten har gått till. Här är några exempel på vilka handlingar det kan vara:

Om det är lån från en bank ska du skicka in lånehandling och kontoutdrag som visar att du fått pengarna.

Om du använt egna sparade pengar ska du skicka in ditt kontoutdrag.

Om du fått pengar av någon annan ska du skicka in gåvobrev och kontoutdrag från den du fått pengarna av.

Om du har lånat pengar av en privatperson ska du skicka in kontoutdrag från både dig och den du har lånat pengarna av.

Om du har ett avtal med ett bryggeri ska du skicka in avtalet samt handlingar som visar utbetalning från bryggeriet.

Om du fått bidrag från koncernen ska du skicka in årsredovisning både från det bolag som gett pengarna och det bolag som fått pengarna.

Du måste även visa att betalningen har förts över till och mottagits av säljaren.

Alla handlingar ska vara daterade och underskrivna.

6. Beskrivning av verksamhetens inriktning

Var noggrann när du fyller i verksamhetsbeskrivningen så att det tydligt framgår vilken sorts verksamhet du kommer att bedriva. **bilaga 4**

7. Ritningar över restauranglokalens alla utrymmen och eventuell uteservering

Ritningarna ska vara i A4 eller A3 format.

a. Ritningar över restaurangen

Du ska skicka in ritningar över hur restaurangen kommer att se ut när alla möbler står på plats. **Ritningarna måste vara i A4 eller A3-format.**

Ritningen ska visa antalet bord och antalet sittplatser vid borden. Ritningen ska även visa följande:

- Utrymningsvägar (bredd, höjd), - Slagriktning på dörrar i och vid utrymningsväg,
- Utrymningsskyltar/Nödbelysning. - Anordning för tidig upptäckt (brandlarm).
- Släckutrustning, längre ner ser du ett exemplar.

Om serveringslokalen består av flera våningsplan ska du redovisa alla våningsplan på en egen ritning.

b. Ritningar över eventuell uteservering

Du ska skicka in ritning över hur uteserveringen kommer att se ut när alla möbler står på plats. **Ritningarna måste vara i A4 eller A3.** Ritningen ska visa antalet bord och antalet sittplatser vid borden. Ritningen ska visa hur uteserveringen ligger i förhållande till restaurangen och på vilket sätt den är avgränsad, till exempel med staket.

8. Dispositions rätt för eventuell uteservering

Du ska visa att du har rätt att använda marken till uteserveringen.

Du ska kunna visa att du har rätt att använda (disponera) marken. Om uteserveringen ligger på privat mark ska du lämna in ett skriftligt godkännande från fastighetsägaren. Om det är allmän mark ska du skicka med ett tillståndsbevis från polisen.

För mer information kontakta polisen på telefon 114 14, www.polisen.se

9. Meny

Du ska skicka med en meny som visar vilka maträtter du tänker servera.

Du måste kunna servera ett varierat utbud av tillredd mat och det ska finnas både förrätter, huvudrätter och efterrätter. Maten ska vara lagad på plats i det egna köket.

10. Kunskap i svensk alkohollagstiftningen

Du som redan har ett giltigt Kunskapsprov skickar med intyg, för dig som inte har gjort kunskapsprovet bokas en tid hos tillståndsenheten.

11. Hyreskontrakt för restauranglokalen

Förstahandskontrakt eller andrahandskontrakt. Ska vara undertecknat av samtliga parter.

Hyr du i första hand ska du skicka med en kopia av hyreskontraktet för bolaget. Hyr du i andra hand ska du skicka med en kopia på andrahandshyreskontraktet och hyresvärdens godkännande till andrahandsuthyrningen. Du ska alltid skicka med bilagor till hyreskontraktet om det finns några sådana. Kontraktet ska vara undertecknat. Observera att lokalen ska vara godkänd för restaurangverksamhet och att sökandebolaget måste stå som hyresgäst.

12. Brand- och utrymningssäkerhet

Blankett för bedömning av brandskydd i serveringslokalen .Blankett för brandskyddsansvarig **bilaga 2 och 3**

13. Registrering av livsmedelsanläggning

Kopia på registreringsbevis för livsmedelsanläggning.

En förutsättning för serveringstillstånd är att bolaget som ansöker har registrerat serveringslokalen som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 842/2004. Du behöver därmed skicka in en kopia på ditt registreringsbevis för livsmedelsanläggning utfärdat av miljöförvaltningen.

Lämplighetsprövning

I alkohollagen ställs många och tydliga krav på dig som söker serveringstillstånd. Du måste visa att du är lämplig att servera alkohol. Lämplig betyder bland annat att du sköter din ekonomi, inte har ett brottsligt förflutet och att du kan visa dina kunskaper i alkohollagen genom att göra ett godkänt resultat på ett kunskapsprov.

Tillståndsenheten gör en prövning av personlig lämplighet av den eller de personer som har betydande inflytande i verksamheten. Dessa är t.ex. firmatecknare, delägare, ledamöter och aktieägare.

Lämplighetsprövningen innebär att tillståndsenheten skickar förfrågningar (remisser) till andra myndigheter. Dessa myndigheter är bland annat Polismyndigheten, räddningstjänsten och Skatteverket. Remissvaren från andra myndigheter kan ibland försvåra möjligheten till att få serveringstillstånd. Det kan handla om tidigare skatteskulder eller begångna brott.

Om du har frågor kan du vända dig till din handläggare

Ansökan skickas till:

Dalslands & Säffles
Alkohol och Tobaksenhet
Box 64
464 80 Mellerud

Eller via e-post till

alkohol.tobak@dalsland.se



Om finansiering

- när du söker serveringstillstånd -

Vi vill se en skriftlig redovisning som visar varifrån pengarna kommer som betalats för restaurangrörelsen.

Finansieringen ska visas, se exempel nedan.

Tänk på att finansieringen av alla investeringar som görs för att starta verksamheten (till exempel aktiekapital, reovering) ska visas.

! I alla situationer ska du redovisa hela **kontoutdrag** från banken med **saldo** och **datum**.

Exempel



Restaurangen köps för 2 miljoner kr.

Pengarna till köpet kommer från olika håll.

Genom ett **banklån** på 700 000 kr

Då ska du visa:

- **lånehandlingen** från banken, med **datum** och **namn**.
- ett **utdrag** från bankkonto där det **syns att lånet är utbetalat**, och **när** det skedde. Utdraget ska också visa att lånet funnits kvar på kontot tills betalningen gjorts till säljaren.



KONTOUTDRAG	
Djörbyghjöö	15 369
Ozdrijsip	-536
Jioldr	156
Lgh	-69
Insättning lån	700 000
Jtthv	21 637
Nrnkoghjk	-386
Oseritgi	-8 363
Njogn	1 387
Ozdfigno	-5 468
Ojkhiki	-357
Saldo	12 737

Genom **sparade pengar** om 500 000 kr

Då ska du:

- visa att du eller bolaget **haft dessa pengar på bankkonto**.
- **förklara** och **visa hur** pengarna sparats.

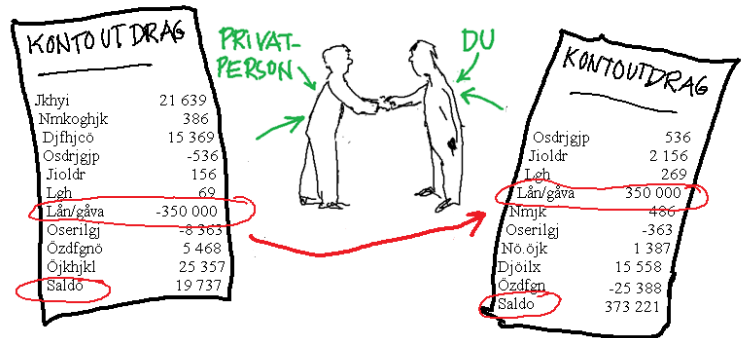
KONTOUTDRAG	
Hjgghal	54 388
Ohj	-4 354
Ugiga	5 384
Hhggg	473
Sparat	63 000
Hhgg	-5 283
Sparat	275 000
Hhgggh	294
Ohj	-4 354
Ugiga	384
Hhggad	473
Sparat	162 000
Hhgg	-376
= 500 000 kr	



Genom 350 000 kr från en privatperson (antingen som lån eller gåva)

Då ska du visa:

- ett utdrag från privatpersonens bankkonto (som visar att denne haft pengarna och fört över pengarna till ditt eller bolagets bankkonto).
- ett utdrag från ditt eller bolagets konto som visar att just dessa pengar kommit in på kontot.



Datum och belopp på de båda kontoutdragen ska stämma överens.

Du ska också:

- skriftligen visa hur den som hjälpt dig med pengar har fått sina pengar.



De sista 450 000 kr kommer från ett bryggerilån

Då ska du visa:

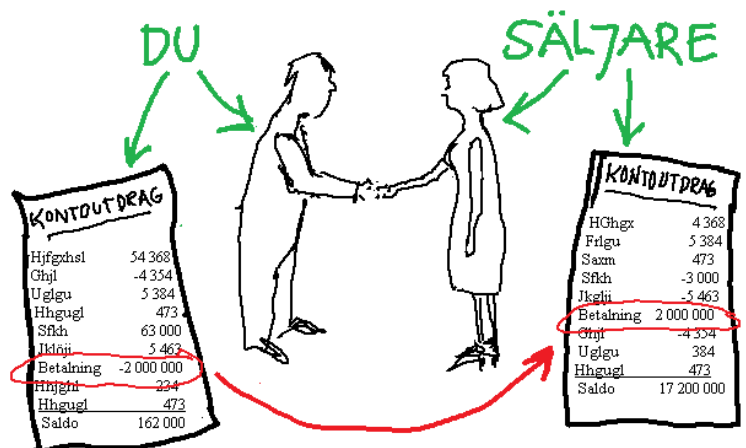
- det undertecknade avtalet med bryggeriet, med datum och namn.
- dokument som visar att lånet från bryggeriet är inbetalat på ditt eller bolagets konto.



Slutligen ska du visa hur själva betalningen till säljaren gick till

Du ska visa samtliga transaktioner med bland annat:

- ett kontoutdrag som visar att du eller bolaget fört över pengar till säljaren av restaurangen.
- ett bevis på att säljaren fått pengarna. Bifoga kontoutdrag.



Bilaga Finansiering/ budget

Sökanden ska innan serveringstillstånd kan meddelas styrka den finansiering som redovisats i finansieringsplanen. Sökanden ska visa varifrån kapitalet kommer, att man haft tillgång till pengarna samt att köpeskillingen överförs till säljaren. **Uppgiven finansiering och transaktioner ska styrkas med underlag, såsom kontoutdrag, lånehandlingar och avtal. Dessa ska lämnas in som bilagor.**

Sökanden	Bolagets namn och organisationsnummer		
			Redovisa nr på bilaga
Kostnader	Vilka kostnader har du haft i samband med restaurangköpet?		
	Inköp av restaurangrörelse (Köpeskillning)		Kr
	Kostnader för verksamheten som t.ex.		
	Inköp av inventarier, utrustning		Kr
	Depositionsavgift (hyra)		Kr
	Förskottsbetalning av hyra		Kr
	Ombyggnation av lokalen		Kr
	Övriga kostnader (ansökningsavgift, kostnad för ombud, redovisningstjänster m.m)		Kr
	Övertagande av lager		Kr
	Summa Kostnader:		Kr
Finansiering	Hur har ovanstående kostnader finansierats?		
	Eget sparande		Kr
	Likvida medel i bolaget (1)		Kr
	Ägartillskott (2)		Kr
	Lån från leverantörer, förskott på rabatter mm		Kr
	Banklån		Kr
	Privatlån		Kr
	Övertagande av lån/skulder		Kr
	Summa finansiering:		Kr
	1) Med bolagets likvida medel avses bolagets tillgångar i kassa och bank. 2) Med ägartillskott avses det belopp som ägaren (delägarna) sätter in i bolaget.		
Uppgifter lämnade av	Underskrift:	Datum:	
	Namnförtydligande:		



Bilaga Finansiering/ budget

Beskriv hur finansieringen gått till.

Bilaga Finansiering/ budget

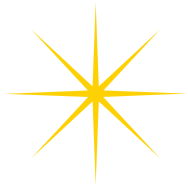
Redovisa budget

Intäkter	Försäljning exkl. moms	Kr
	Öl	Kr
	Starköl	Kr
	Vin	Kr
	Andra jästa alkoholdrycker	Kr
	Spritdryck	Kr
	Matförsäljning, lunch	Kr
	Matförsäljning, övrig	Kr
	Entréavgifter	Kr
	Garderob	Kr
	Spel	Kr
	Övrig försäljning (tobak mm)	Kr
	SUMMA INTÄKTER	Kr
Kostnader	Inköp exkl. moms	Kr
	Öl	Kr
	Starköl	Kr
	Vin	Kr
	Inköp andra jästa alkoholdrycker	Kr
	Inköp spritdrycker	Kr
	Inköp mat	Kr
	SUMMA RÖRELSEKOSTNADER	Kr
	Hyra	Kr
	Ränta	Kr
	Löner (inkl skatt och sociala avgifter, ej semesterersättning)	Kr
	El, vatten, värme	Kr
	Underhåll	Kr
	Övriga kostnader	Kr
	SUMMA KOSTNADER	Kr

Bilaga Finansiering/ budget

Redovisa långgivare (skicka med skuldbrev från långgivare)

Lånat kapital	Långgivarens namn	
	Långgivarens person-/organisationsnummer	
	Lånebelopp	
	Datum för mottagande av lånebelopp	
	Datum för återbetalat belopp	
	Räntesats	
Lånat kapital	Långgivarens namn	
	Långgivarens person-/organisationsnummer	
	Lånebelopp	
	Datum för mottagande av lånebelopp	
	Datum för återbetalat belopp	
	Räntesats	
Lånat kapital	Långgivarens namn	
	Långgivarens person-/organisationsnummer	
	Lånebelopp	
	Datum för mottagande av lånebelopp	
	Datum för återbetalat belopp	
	Räntesats	
Lånat kapital	Långgivarens namn	
	Långgivarens person-/organisationsnummer	
	Lånebelopp	
	Datum för mottagande av lånebelopp	
	Datum för återbetalat belopp	
	Räntesats	



Dalsland & Sjöfles
Alkohol- och
Tobaksenhet

Brandskydd i serveringslokaler

Restauranger och caféer besöks ofta av gäster som saknar lokalkännedom och kunskap om vad man ska göra om det börjar brinna. Därför är det viktigt att alla utrymningsvägar är tydligt uppmärkta med utrymningsskyltar och att personalen vet vad de ska göra vid en brand. Det behöver också finnas brandsläckare, för att snabbt kunna släcka en mindre brand.

Du som äger eller driver en restaurang är skyldig att förebygga brand och att hindra eller begränsa skadorna om det skulle börja brinna. Det är därför viktigt att arbeta systematiskt med brandskyddet. Det innebär att du på ett organiserat sätt ser över risker i verksamheten, utbildar personalen och gör regelbundna kontroller av brandskyddet.

Utrymningsvägar

Det ska normalt finnas minst två utrymningsvägar som är oberoende av varandra. I mindre lokaler som är enkla att överblicka och utrymma kan det ibland räcka med en utrymningsväg. Utrymningsvägen måste i så fall leda direkt ut till det fria utomhus.

Dörrar i utrymningsväg ska alltid vara lätta att öppna och får inte vara låsta. Utrymningsvägen ska vara fri från brännbart material och annat som förhindra eller försvåra en utrymning. Utrymningsvägar ska kontrolleras regelbundet så att de är framkomliga hela vägen ut till det fria utomhus. Det ska även vara fritt på utsidan av dörren, även vintertid.

Om dörrar i utrymningsvägar är låsta när verksamheten håller stängt, ska låsfunktionen vara kopplad till en väsentlig funktion som exempelvis belysning eller kassa. På så sätt glömmes man inte att låsa upp dörrarna när restaurangen är öppen.

Tänk på att alla som kan ta sig in i restaurangen också med lätthet ska kunna ta sig ut, även personer som har funktionsnedsättning eller har hjälpmedel vid förflyttning.

Utrymningsskyltar

Utrymningsvägar ska vara skyltade med vägledande markeringar. Utrymningsskyltar ska alltid lysa och vara försedda med reservbatteri så att de lyser även vid strömavbrott. Verksamhet i källarlokal kan behöva nödbelysning som tänds vid strömavbrott.



Släckutrustning

Det ska finnas handbrandsläckare så att en brand kan släckas eller begränsas. Brandsläckarna ska vara upphängda, tydligt uppmärkta och de ska fungera. Det är viktigt att alla i personalen vet hur en brandsläckare fungerar och att det känner sig trygga med hur de ska användas. För att minska skadan vid en brand i köket rekommenderar vi en fettbrandsläckare och en kolsyresläckare.

Har restaurangen stekbord, fritös, kolgrill eller wok så ökar brandrisken vilket ställer högre krav på ditt brandskydd. Det är därför viktigt med regelbunden sotning och brandskyddskontroll. Se till att det finns lock nära fritösen för att täcka över oljan och ha handskar i närheten eftersom oljan är extremt varm.

För att begränsa bränder i restaurangkök och förhindra att en brand sprider sig till im- eller rökkanal rekommenderar vi att man installerar ett automatiskt släcksystem i kökskåpan. Ett sådant system bör finnas om:

- ▶ Någon av restaurangens utrymningsvägar går via köket.
- ▶ Restaurangen har en dörr mot en utrymningsväg som är gemensam och används även av andra lokaler.
- ▶ Restaurangens utrymningsväg med stor sannolikhet riskerar att blockeras vid en brand i köket.

Om olja eller fett brinner – kväv elden med ett lock eller använd en fettbrandsläckare. Var försiktig så att du inte bränner dig! Håll aldrig vatten på brinnande olja eftersom det orsakar en mycket större brand. Brinnande olja är omkring 400 grader varm, vattnet kokar direkt och vattenångan slungar upp lågorna mot taket och kan orsaka brännskador på personer i närheten. Risken är också stor att branden sprids vidare i fläktsystemet.

Brandfarlig vara

Många restauranger använder gasol till exempelvis spisar, wokpannor eller värme på uteserveringen. Det är då viktigt att känna till vilka regler som gäller för brandfarlig vara och hur den ska hanteras och förvaras. Tillstånd krävs om din verksamhet hanterar mer än 2 liter gasol inomhus.

Checklista

- Se över vilka risker som finns i verksamheten.
- Ta fram tydliga rutiner för vad som ska göras vid en brand/utrymning och öva detta med personalen. All personal måste veta vad de ska göra om brandlarmet startar.
- Undvik anlagd brand genom att inte förvara brännbart material på lastkajer eller på andra undanskymda platser.
- Finns det ett gällande tillstånd för hantering av brandfarlig vara?

Kontrollera regelbundet att:

- Brand- och utrymningslarmet hörs i hela lokalen.
- Utrymningsvägarna är fria från brännbart material eller sådant som försvårar en utrymning.
- Utrymningsskyltarna lyser och syns från hela restaurangen.
- Släckutrustningen är tydligt uppmärkt och funktionskontrollerad.

Kontaktuppgifter till Räddningstjänsten:

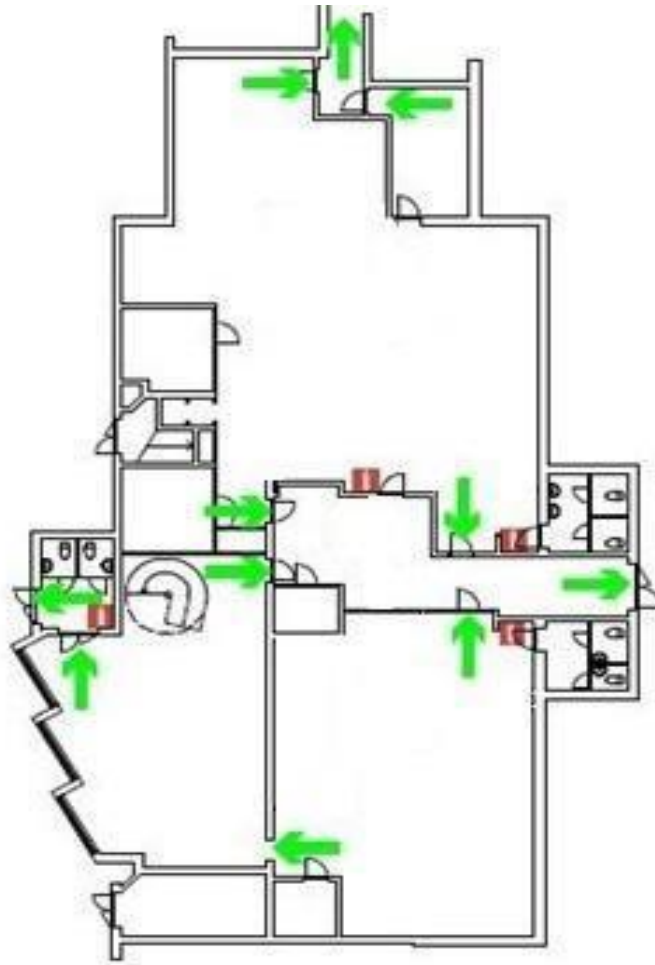
Dokumentation vid tillståndsansökan
För att räddningstjänsten ska kunna yttra sig gällande alkoholtillstånd
behöver myndigheten få in följande dokumentation.
Ofullständiga uppgifter inför yttrande kommer att dra ut på handläggningstiden.

Skalenlig ritning över aktuell verksamhet.

Denna ritning skall innefatta följande:

- Utrymningsvägar (bredd, höjd).
- Slagriktning på dörrar i och vid utrymningsväg.
- Utrymningsskyltar/Nödbelysning.
- Anordning för tidig upptäckt (brandlarm).
- Släckutrustning.

Se exemplet nedan



Brandskyddsansvarig vid alkoholutskänkning.

Denna blankett skall fyllas i vid ansökan om tillstånd för alkoholutskänkning.

Anläggning
Gatuadress
Fastighetsbeteckning

Brandskyddsansvarig.

Namn, textat	Tele	Mobiltele
Postadress	Postnr och ort	

Vid tillståndspliktig alkoholutskänkning skall det finnas en brandskyddsansvarig.

Brandskyddsansvarig skall vara den som är tillståndsinnehavare för alkoholutskänningen. **Är inte den brandskyddsansvarige i "tjänst" vid tillställningen skall det finnas en utsedd brandskyddsansvarig (ställföreträdande brandskyddsansvarig).** Detta ansvar skall läggas på den person som har de högsta befogenheterna under tiden försäljningen av tillståndspliktiga drycker pågår, t ex den serveringsansvarige. Det är den brandskyddsansvarige som ansvarar för att personalantalet inte överstiger enligt tillståndet tillåtet antal.

Brandskyddsansvarig ansvarar för att personalen har tillfredställande kunskap och utbildning för att kunna hantera den brandsläckningsutrustning som finns i lokalen, samt för att medverka vid ett larm/brandtillbud.

Brandskyddsansvarig ansvarar för att brandtekniska installationer i anläggningen fungerar.

Underskrift av brandskyddsansvarig	Ort och datum
------------------------------------	---------------



Dalsland & Sjöfjärden Alkohol- och Tobaksenhet

Bedömningsunderlag för **Brandskydd i serveringslokaler avsedda för upp till 50 personer (inomhus)**

Läs noga igenom följande text, svara på frågorna på sidan tre, bifoga foton som visar skyltar, utrymningsvägar samt brandsläckarutrustning.

Information till dig som söker serveringstillstånd.

Utrymningsvägar

Generellt ska det finnas två, av varandra oberoende utrymningsvägar., utgångar.

- Utrymningsvägen ska vara en dörr, fönster är inte lämpligt i lokaler dit allmänheten har tillträde.
- Utrymningsväg, via kök eller annan lokal ska vara fri från brännbara eller blockerande föremål som exempelvis möbler, diskvagnar eller tombackar.
- Utrymningsvägen ska ha en fribredd på minst 0,9 meter.

Det finns ett undantag från kravet på två utrymningsvägar under förutsättning att samtliga punkter uppfylls:

- Personantalet i lokalen får inte överstiga 30 personer (personal räknas inte)
- Serveringsytan ska vara placerad i markplanet.
- Avståndet från den inre delen av lokalen till utrymningsvägen får inte överstiga 15 meter.
- Lokalen ska vara lätt överblickbar, man måste kunna se utrymningsvägen från hela lokalen

Utrymningsdörr

Dörr i utrymningsväg ska vara lätt att öppna utan nyckel eller kod och tydligt utmärkt med belyst eller genomlyst vägledande markering. Dörren får inte vara blockerad på in- eller utsida.

Brandsläckningsutrustning

I verksamheten ska det finnas brandsläckutrustning. Släckutrustningen kan bestå av inomhusbrandposter eller handbrandsläckare. I serveringsytan rekommenderas pulver med lägsta effektivitetklass på 43 A 233 BC. I köket rekommenderas koldioxidsläckare om matlagning förekommer i mindre omfattning. När fritös eller stekbord finns i köket rekommenderas att fettbrandsläckare finns i köket.

Handbrandsläckarna ska vara röda, fast monterade på väggen och utmärkta med skyltar.

Handbrandsläckarna ska vara kontrollerade enligt tillverkarens anvisningar eller SS 3656 och vara försedda med kontrollmärke som anger när den senaste kontrollen är utförd. Verksamheten ska säkerställa utrustningens funktion genom återkommande kontroll.

Utformning av skyltar

Utformning av skyltar kan vara utformade på två sätt antingen enligt AFS 2023:12 Arbetsmiljöverkets föreskrifter och allmänna råd om utformning av arbetsplatser eller SS-EN ISO 7010:2020

Vägledande markering



Skyltar utformade enligt AFS 2023:12

Skylt utformad enligt SS-EN ISO 7010:2020

Anvisningsskyltar för brandsläckningsutrustning

Handbrandsläckare



Skylt utformad enligt AFS 2023:12

Skylt utformad enligt SS-EN ISO 7010:2020

Inomhusbrandpost



Skylt utformad enligt AFS 2023:12

Skylt utformad enligt SS-EN ISO 7010:2020



Skylt utformad enligt AFS 2023:12

Skylt utformad enligt SS-EN ISO 7010:2020

Checklista till stöd för bedömning av brandskydd

Namn på restaurang:	
Adress:	
Antal gäster inomhus	
Övriga noteringar:	

Genom att svara ja eller nej på frågorna i checklistan kan vi lättare göra en bedömning om den aktuella serveringslokalen är lämplig ur brandskyddssynpunkt, obs bifoga foton

Personantal under 30 personer	Ja	Nej
Finns två av varandra oberoende utrymningsvägar?		
Vid en utrymningsväg, öppnas dörren utåt?		
Vid en utrymningsväg, syns dörren från hela lokalen?		
Vid en utrymningsväg, är det maximalt 15 meter till dörren oavsett var i lokalen du befinner dig?		
Är dörr i utrymningsväg markerad med belyst eller genomlyst markering?		
Är det lätt att ta sig till utrymningsvägen? (90 cm fri bredd)		
Finns släckutrustning, är den monterad på väggen och tydligt skyltad?		

Personantal mellan 30-50 personer	Ja	Nej
Finns två av varandra oberoende utrymningsvägar?		
Är det mer än 5 meter mellan utrymningsvägarna?		
Öppnas dörren i utrymningsvägen utåt?		
Är dörr i utrymningsväg markerad med belyst eller genomlyst markering?		
Är det lätt att ta sig till utrymningsvägen? (90 cm fri bredd)		
Finns släckutrustning, är den monterad på väggen och tydligt skyltad?		



Dalsland & Sjöfjärden Alkohol- och Tobaksenhet

Brandskyddsredogörelse för serveringslokal avsedd för 51–150 personer

Ska du bedriva servering i en befintlig lokal avsedd för **51–150 personer** räcker det i de flesta fall med att du lämnar in nedanstående redovisning samt bifogar en planritning eller skiss över dina lokaler. Planerar du att bedriva verksamhet med plats för **fler än 150 personer** bör dokumentation som beskriver lokalens brandskydd istället vara upprättad av opartisk sakkunnig brandkonsult (till exempel i form av en brandskyddsdocumentation)

Sökande

Bolagets (sökandes) namn	Organisationsnummer
Telefonnummer	Bolagets (sökandes) adress
Mobilnummer	
Kontaktperson	E-postadress

Serveringsställe

Serveringsställets namn	Telefonnummer
Fastighetsbeteckning	Gatuadress
Postnummer	Postort
E-postadress	

Skäl för nytt tillstånd

<input type="checkbox"/> Ny restauranglokal
<input type="checkbox"/> Ny innehavare i befintliga lokaler
<input type="checkbox"/> Annat, beskriv:

Andra upplysningar

Här anger du om till exempel serveringslokalen haft serveringstillstånd tidigare.

Inriktning

<input type="checkbox"/> Restaurang/pub
<input type="checkbox"/> Verksamhet med konserter/nattklubb
<input type="checkbox"/> Annat, beskriv:

Personantal och antal våningar i lokalerna

Maximalt antal personer som totalt får befinna sig i lokalen eller lokalerna samtidigt	
Bedrivs verksamheten i annat än markplan	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Antal våningar under markplan	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt
Antal våningar över markplan	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt

Uteservering

Finns det uteservering	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Finns det staket, plank, skärmväggar, nivåskillnader, buskage eller liknande som försvårar utrymning till det fria från uteserveringen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Beskrivning av brandskydd

Är verksamheten den enda i en friliggande byggnad	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns brand- och utrymningslarm (automatiskt aktiverat utrymningslarm)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns utrymningslarm som kan aktiveras manuellt (via tryckknappar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Stängs eventuella musikanläggningar av automatiskt vid aktiverat utrymningslarm	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt
Finns vattensprinkleranläggning	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Hanteras gasol	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns giltigt tillstånd för brandfarlig vara (på den sökande verksamheten)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ansökan inskickad
Finns stekbord, fritös och/eller grill i köket	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns automatiskt släcksystem i kåpa ovan eventuellt stekbord, fritös och grill	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt
Kan samtliga dörrar i utrymningsväg öppnas med en hand och ett tryck nedåt, det vill säga utan att låsas upp innan, t.ex. nödöppningshandtag eller endast ett handtag.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Är nattlåsning av lokalen kopplad till väsentlig funktion? T.ex att lokalens belysning inte går att tända innan dörrar i utrymningsvägar är upplåsta.	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt
Finns det bygglov/bygganmälan för den tilltänkta verksamheten	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	

<p>Ange vilket material som insidan på innertaket är gjort av <i>Till exempel material i taksivor eller annan fast monterad beklädnad. Flera alternativ kan anges.</i></p> <p><input type="checkbox"/> Obrännbart material som till exempel gips, sten eller betong</p> <p><input type="checkbox"/> Brännbart material som till exempel spånskivor, trä eller väv</p> <p><input type="checkbox"/> Annat, ange:</p>
<p>Finns det annat material/dekorationer på väggar eller tak av brännbart material, till exempel plastväxter, tyger eller bambu. Beskriv:</p>

Planritning

Planritning eller skiss över brandskyddet i lokalerna för din verksamhet ska bifogas ansökan. Bifoga en ritning för varje våningsplan.

Nedanstående punkter ska du rita och skriva in i ritningen eller skissen.

- Lokalens utformning och var väggar, dörrar, trappor med mera finns.
- Om uppgift finns om brandcellsgränser inom verksamheten samt mot kringliggande verksamheter ska dessa ritas in.
- Entrédörr och dörr i utrymningsväg med öppningsbredd (cm) samt vilket håll dörren öppnas åt.
- Placering och typ av utrymningsskyltar.
- Släckutrustning – typ av och storlek på släckare samt var de är placerade.
- Inredning – beskriv var möbler och annan inredning är placerade.
- Var behållare med brandfarlig vara eller gasol förvaras om det finns.
- Om uteservering finns bör det framgå om plank, inglasning eller liknande finns och i så fall framgå var öppningar finns för att ta sig vidare till säker plats.

Fotografier på till exempel utrymningsbeslag eller utrymningsskyltar får gärna bifogas i ansökan.

Underskrift

Underskrift av sökande	Namnförtydligande	Datum
------------------------	-------------------	-------



Tillståndshavare

DNR:

Tillståndshavare	Org.nr/ per.nr
------------------	----------------

Serveringsställe

Serveringsställe/tillredningsställe	Restaurangnummer
Adress	

Serveringsansvarig personal

Samtliga serveringsansvariga vid anmälningstillfället, ange även tidigare anmälda personer.

namn	Personnummer

Underskrift

Firmatecknarens underskrift	
Namnförtydligande	Anmälningsdatum

Enligt alkohollagstiftningen ska den serveringsansvarige övervaka alkoholserveringen när inte tillståndshavaren finns på plats. Serveringsansvarig ska vara närvarande under hela tiden som servering sker. Finns varken tillståndshavaren eller serveringsansvarig på plats är det en överträdelse mot bestämmelse i alkohollagen. Detta kan leda till en varning och om det upprepas till återkallande av serveringstillståndet.

Den serveringsansvarige ska ha tillräcklig kunskap i alkohollagstiftningen för att kunna sköta sin uppgift, vilket är tillståndsinnehavarens ansvar.



Om försörjning

– när du söker tobaksförsäljningstillstånd eller serveringstillstånd –

När du söker ett tobaksförsäljningstillstånd eller serveringstillstånd vill vi veta hur du har försörjt dig de senaste tre (3) åren. Oftast får vi veta din inkomst i remissvar från Skatteverket.

Alternativ 1

Om svaret vi får från Skatteverket visar att du haft en inkomst som man kan leva på, så räcker det oftast för oss.

Alternativ 2

Ibland händer att svaret från Skatteverket visar att du haft en mycket låg inkomst eller ingen alls. Vi ber då att du ska förklara hur du försörjt dig. Vi vill se en skriftlig redovisning av att du haft pengarna som du levt på och en förklaring på varifrån du fått dem.

Mitt företag		Mitt företag	
Insättning	328 863 kr	Insättning	12 564 kr
Uttag "lön"	-2 254 kr	Uttag "lön"	-278 kr
Uttag "lön"	354 kr	Uttag "lön"	4 237 kr
Jöiorjtgh	-5 447 kr	Jöiorjtgh	-1 255 kr
Insättning	38 487 kr	Insättning	35 456 kr
KLKjtgweu	35 456 kr	KLKjtgweu	-3 554 kr
Uttag "lön"	-3 554 kr	Uttag "lön"	-5 648 kr
Klijj	-5 648 kr	Klijj	344 kr
Uttag "lön"	344 kr	Uttag "lön"	-21 556 kr
Saldo	15 232 kr	Saldo	3 456 kr
		Saldo	74 kr
		Saldo	27 kr
		Saldo	699 kr

! I alla situationer ska du redovisa hela **kontoutdrag** från banken med **saldo** och **datum**.

Några vanliga exempel

Överskott av näringsverksamhet

Du har haft enskild firma, handelsbolag (HB) eller kommanditbolag (KB) och levt på överskott från ditt företag.

- Då visar du din bokföring där man ser dina insättningar och uttag i företaget, styrkt med bankkontoutdrag.

Inkomst i annat land

Du har tjänat dina pengar i ett annat land.

- Då visar du din inkomstdeklaration eller motsvarande från det landet.

INKOMST-DEKLARATION			
lkjhkj	211	jknk	233
llgl	123	kja	4 453
ngö	354 534	nn	2 233
lgll	5 446	jhof	221
fhöökööhööhö	124 611		
gj,ilinfojk	24 889		
n.b...fb.jn	2 555		
nx...nmbv.	15 235		

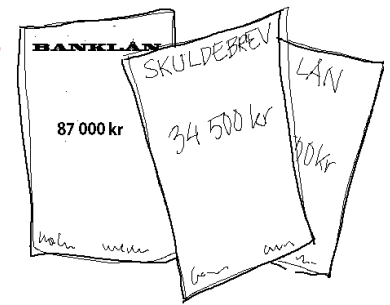
Lånat pengar

Du har lånat pengar, till exempel av en bank, ett företag eller en privatperson.

- Då visar du ett utdrag från ditt konto på banken, där det syns att du fått lånet inbetalat på ditt konto.
- Du visar också ditt skriftliga avtal med den som gett dig lånet.
- Om lånet är från en privatperson visar du också hur den som hjälpt dig med pengar har fått sina pengar.

MITT KONTOUTDRAG

D.lfr	534 564 kr
Lutthgd	-534 kr
Kj.ödrög	-5 567 kr
Ljghhö	-5 646 kr
Lsundhän	54 kr
Insättning lån	34 500 kr
Ödrjgö	-534 kr
Ojghökem	-354 kr
Jktöhjöio	573 kr
Insättning lån	87 000 kr
Huödrn	-54 kr
Kj.ödrög	-5 567 kr
Ljghhö	-5 646 kr
Insättning lån	37 500 kr
Ödrjgö	-534 kr
Ojghökem	-3 545 kr
Saldo	54 654 kr



Försörjd av annan person

Din partner eller någon annan person har haft inkomster som ni levtt på.

- Då visar du den personens inkomstdeklarationer som visar vilka inkomster hen har haft.

eller

- Så visar du utdrag från den personens bankkonto som visar att hen haft pengar att försörja också dig.
- Du visar också hur den som försörjt dig har fått sina pengar.

MIN PARTNERS KONTOUTDRAG

Kj.ödrög	-5 567 kr
Lön	33 519 kr
Ljghhö	-5 646 kr
Ödrjgö	-534 kr
Ojghökem	-354 kr
Jktöhjöio	573 kr
Huödrn	-54 kr
Kj.ödrög	-5 567 kr
Ljghhö	-5 646 kr
Lön	33 519 kr
Ödrjgö	-534 kr
Ojghökem	-354 kr
Lön	33 519 kr
Jktöhjöio	573 kr
Lön	33 519 kr
Ojghökem	-3 545 kr
Saldo	4 659 kr

Gåva

Du har fått pengar i gåva.

- Då visar du ett utdrag från ditt konto på banken där det syns att du fått pengarna inbetalade på ditt konto.
- Du visar också ett kontoutdrag från den som gett dig pengar som visar att hen haft pengarna och fört över pengarna till ditt bankkonto.

KONTO UT DRAG

Jkhyi	21 639
Nmkoghjk	386
Djthjco	15 369
Osdrygjp	-536
Jioldr	156
Lgh	69
Lån/gåva	-350 000
Oserilgi	-8 363
Ozdifgno	5 468
Ojkhjkl	25 357
Saldo	19 737

PRIVAT-PERSON

DU

KONTOUTDRAG

Osdrygjp	536
Jioldr	2 156
Lgh	269
Lån/gåva	350 000
Nmjkl	466
Oserilgi	-363
No.ojke	1 387
Djölxl	15 558
Ozdfen	-25 388
Saldo	373 221

! Datum och belopp på de båda kontoutdragen ska stämma överens.

- Du visar också hur den som hjälpt dig har fått sina pengar.



VERKSAMHETSBESKRIVNING vid ansökan om stadigvarande serveringstillstånd

Sökande	Sökande bolag/förening	Organisationsnummer
Kontakt- person	Namn	Mobilnummer

mailadress: _____

webbadress: _____

Serverings- stället	Vilken typ av verksamhet kommer ni att bedriva: <input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Pub <input type="checkbox"/> Festvåning/konferens <input type="checkbox"/> Lunchservering <input type="checkbox"/> Nattklubb <input type="checkbox"/> Annat.....	
	Kommer ni att ha någon åldersgräns: <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja, nämligenår Kommer ni att ha spelautomater? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vet ej Kommer ni att ta entréavgift? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vet ej	Kommer ni ha danstillstånd hos Polismyndigheten? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vet ej Kommer ni ha entrévårdar/publikvärd? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vet ej Kommer ni att anlita festfixare? <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vet ej
	Hur marknadsförs serveringsstället? <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Sociala medier <input type="checkbox"/> Affischer <input type="checkbox"/> Egen hemsida eller utskick till medlemmar	
Övriga upplysningar	Beskriv din verksamhet: t.ex. restaurangens inriktning, ev evenemang, dans show etc. ev samarbetspartner	
Eventuell uteservering	Beskriv hur uteserveringen kommer vara avgränsad: Öppetider:	

Vi behandlar dina personuppgifter enligt dataskyddsförordningen (GDPR). Den rättsliga grunden för vår behandling är myndighetsutövning. Dina personuppgifter kommer att sparas så länge de behövs för ändamålet och då kommunen kan ha en skyldighet att arkivera dem enligt lag och kommunala bestämmelser. Vi kan även komma att dela dina personuppgifter med andra parter, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag.