

# Serveringstillstånd informerar.



## Nyheter från Serveringstillstånd

### Först några ord om restaurangrapporten...

Nu kommer restaurangrapporten för 2022 års försäljning. Rapporten ligger till grund för den årliga service- och tillsynsavgift som vi fakturerar till dig.

Du kan registrera uppgifterna digitalt, information om detta finns i bilagan. I övre högra hörnet på blanketten hittar du ditt lösenord.

En av fördelarna med digital registrering är att du får ett kvitto på att rapporten är inskickad. 👍

Tyvärr så brukar några av rapporterna komma in för sent. Det är naturligtvis inte acceptabelt och vi skärper därför kraven på dig. Rapporten ska vara inskickad senast den 1 mars. Den som är försenad kommer att meddelas en erinran första året och en varning året därpå. Tredje året vill vi inte tänka på... Så, för allas skull, skicka in restaurangrapporten i tid!

**Kommunen har beslutat att sänka den årliga avgiften. Sänkningen är cirka 10 procent för de flesta.**

### Service- och tillsynsavgiften då...?

Om du har tillstånd för uteservering och/eller 02-tid så betalar du en **extra avgift** för det. Om du inte utnyttjar 02-tiden eller uteserveringen så kan du enkelt höra av dig till oss och spara pengar. **Hör av dig innan 1 mars så minskas avgiften redan nu.**

Du är också välkommen att höra av dig om du vill att vi kommer till din restaurang och informerar personalen om alkohollagens olika bestämmelser.

### Kommunen gör en omorganisation

Ny nämnd och ny förvaltning för oss från och med 2023. I fortsättningen kommer beslut att fattas av Bygg- och miljönämnden och vi arbetar fortsättningsvis på Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen. Förhoppningsvis kommer du inte att märka någon skillnad.

Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen januari 2023

---

## Bokföring, lagerliggare, inventering vid nyår trots brutet räkenskapsår

Alla som har ett serveringstillstånd ska inventera alkohollagret vid nyår. Det gäller även de som har brutet räkenskapsår. Om det finns differenser i restaurangrapporten så kan det bero på en lagerförändring och därför ska lagret alltid inventeras vid nyår.

Det bör också finnas en lagerliggare och en svinnlista så att kontroll av lagret är möjligt. Lagerliggaren kan t.ex. vara leveranssedlar/följesedlar i en pärm där inköpt volym i liter löpande noteras. Svinnlistan kan vara en lista där all alkohol som har gått åt (men inte sålts) noteras i liter. Svinn kan t.ex. vara rengöring, skum, inbrott eller matlagningsvin.

## Lustgas

Vi får in rapporter från övriga Sverige att lustgas börjar bli populärt igen på våra nöjesställen. Tomma behållare hittas utanför restaurangerna.

Vi vill påpeka att försäljning av lustgas inte är tillåtet på restauranger. Det är inte heller tillåtet att gäster tillåts berusa sig med medhavd lustgas när de är på restaurangen.

Alkohollagen är tydlig på att alkohol ska serveras på ett ansvarsfullt sätt och att påverkade personer inte ska vara kvar på restaurangen.

## Webbkund

Kom ihåg att anmäla de personer som ska kunna anmäla/avanmäla serveringsansvariga personer. Anmälan görspå [orebro.se/serveringstillstand](http://orebro.se/serveringstillstand) (Anmäl förändringar).

### Till sist en påminnelse...

Vi vill åter igen påminna dig om att ifall någon serveringsansvarig person har **skyddade personuppgifter** så är det inte lämpligt att använda våra e-tjänster. Ring oss i så fall så berättar vi mera.

Leif Andersson

019-21 41 01

Raine Flodman

019-21 12 40

Emma Markendahl

019-21 15 50

---

Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen januari 2023