

KRAV FÖR ATT FÅ SERVERINGS- TILLSTÅND DEL 1



En restaurang ska se ut och uppfattas som en restaurang. Den ska ha ett restaurangkök som ligger i anslutning till serveringen. Det ska finnas sittplatser för matgäster och om det finns en bar får den inte vara för stor och gäster måste ges möjlighet till toalett. Om det finns satellitservering kontrollera att den inte ligger för långt från köket.

Lokalen måste vara överblickbar, vilket betyder att personalen ska kunna ha kontroll över hela lokalen så att ingen som inte ska dricka alkohol får tag i alkohol. Är lokalen stor måste det finnas tillräckligt många i personalen för att ha uppsikt. Det ska alltid finnas en serveringsansvarig personal på plats som är anmäld som ansvarig hos kommunen.

Lokalen ska vara brandsäker. Alla vägar ut måste kunna öppnas och får inte vara blockerade. Uppmärksamma ansvarig eller ägare om dörrar är blockerade eller utrymningsskyltar inte fungerar.

KRAV FÖR ATT FÅ SERVERINGS- TILLSTÅND DEL 2



Det måste alltid finnas mat, men efter klockan 23.00 kan en enklare meny vara tillräcklig. Finns inte mat får alkohol **INTE** serveras, restaurangen måste stängas.

Restaurangens serveringstider måste följas och i restaurangen får det inte finnas några gäster kvar 30 minuter efter att serveringstiden gått ut. Personal får vara kvar och städa men inte dricka alkohol.

Bolaget som har serveringstillstånd och personer som är betydelsefulla för bolaget måste alltid anses lämpliga under hela den tid som bolaget har serveringstillstånd. Lämplig anses personer eller ett bolag vara om de följer lagarna. Som exempel får en ägare inte vara dömd för brott, ett bolag ska bland annat betala alla skatter och avgifter i tid.