

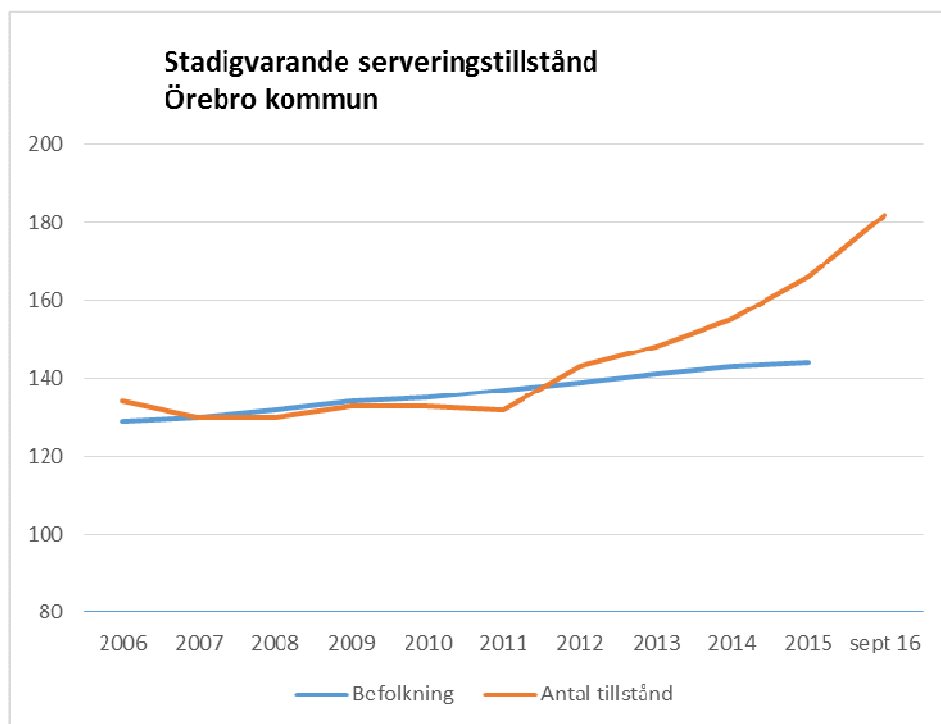
Information från Tillståndsenheten.



...lite statistik om serveringstillstånd

De senaste tio åren har antalet serveringstillstånd ökat från 135 till 182. Samtidigt har befolkningen i Örebro ökat men det förklarar inte hela ökningen. Kanske är det de sänkta kökskraven, som infördes 2011, som gör att flera söker serveringstillstånd...?

Det innebär att det finns 12 tillstånd per 10 000 innevånare i Örebro. Det är detsamma som riksgenomsnittet. Krogtätast är Åre med 145 tillstånd per 10 000 innevånare.



Näringslivets regelnämnd (NNR) har undersökt kommunernas avgifter och handläggningstider. Avgifterna i Örebro ligger strax under riksgenomsnittet för jämförbara städer. När det gäller handläggningstid är vi bland de snabbaste i landet (vi har en servicegaranti på maximalt tre veckors handläggningstid men genomsnittstiden är två veckor).

Insiktsmätningen

Du har kanske blivit kontaktad angående vår service. Dina svar är viktiga, dels kritik för att få veta vad vi ska förbättra men också beröm för att veta vad vi ska behålla. Vi hoppas att du tar dig tid att besvara enkäten när du blir kontaktad.

Bartömning och sånt då...

Tänk på att inte använda begreppet "Bartömning" i er marknadsföring. Flera domar säger att just den marknadsföringen inte är tillåten eftersom den inte är "måttfull och återhållsam".

Alkoholreklam på Facebook får inte uppmana till alkoholbruk. Den får inte heller rikta sig till personer under 25 år. Naturligtvis får man göra reklam för restaurangen och olika evenemang men det ska vara måttfullt.

Liksom tidigare är alkoholreklam utomhus otillåten (möjligen kan man tillåta måttfull reklam på markiser och parasoller). Påträngande ljusreklam för olika alkoholmärken är också otillåtet.

Drinkar på fat då...

En trend på flera restauranger i Stockholm verkar vara att blanda drinkar i förväg och hälla upp mixen i ett fat och servera ur en tappkran.

Detta är inte tillåtet utan kräver att restaurangen är registrerad som tillverkare av spritdrycker.

Externa arrangörer

Kom ihåg att om du anlitar en utomstående arrangör, t.ex. en trubadur eller ett band och tar entré så måste ändå all försäljning som sker på restaurangen (t.ex. entréavgifter) bokföras i ditt restaurangföretag, med din kassaapparat och av din personal. Därefter kan artisten få betalt. Det är alltså inte tillåtet att artister "spelar på dörren" och själva tar entréintäkterna.

Prov i alkohollagen

Som du vet så ska blivande restaurangägare göra ett prov i alkohollagen. I Örebro så ingår kostnaden för provet i den ansökningsavgift man betalar.

Nu har vi fått frågan från flera personer om man inte kan få göra provet innan man ansöker om tillstånd, kanske för att slippa lägga ut 8 000 kronor på en ansökan.

Vi har lyssnat och ändrar nu våra rutiner. Den som vill göra ett prov i förväg kan göra det mot en avgift på 1 000 kronor/prov. Samma sak gäller om restaurangägare vill att någon anställd ska göra provet. Förändringen börjar gälla den 1 januari -17.

För den som söker ett tillstånd så ingår provet i ansökningsavgiften.

...och om du förändrar nå't då?

Om du planerar förändringar (ombyggnationer, ändrad inriktning mm) kan detta vara anmälningspliktigt.

Samma sak gäller om du gör några förändringar i företagets styrelse eller ägarbild.

Kom också ihåg att anmäla ändrad postadress, fakturaadress, telefonnummer mm.

Anmälan är kostnadsfri så ring oss gärna en gång extra för att kontrollera...

Hemma-hos-utbildning

Vi tjar lite också. Du vet väl att vi gärna kommer till din restaurang för diskussion och personalutbildning om alkohollagens bestämmelser. En sådan "hemma-hos-utbildning" är väldigt uppskattad hos personalen. Den tar maximalt två timmar och är kostnadsfri.

Ring gärna och boka en tid!

18 år för att servera alkohol och arbeta i kassan

Vi har fått en del frågor om vilka regler som gäller för minderåriga som arbetar på restauranger. Som du säkert vet så finns det ingen regel i alkohollagen om åldersgräns för att arbeta på en restaurang. Däremot har Arbetsmiljöverket gett ut föreskrifter.

Personer under 16 år ska inte arbeta efter kl. 22.00 (man kan ansöka om dispens).

Personer under 18 år bör inte servera alkoholdrycker och inte heller arbeta ensam i kassan.

Mer information finns på www.av.se.

Info på webben

Flera krögare har hört av sig om våra nyhetsbrev. Man säger att "- papper försvinner så lätt" och att man istället vill kunna läsa dem på nätet när man har tid. Nu har vi lyssnat och infört detta.

På vår webbplats www.orebro.se/serveringstillstand hittar du nyhetsbrev, ansöknings- och anmälningsblanketter (digitala- och PDF-blanketter).

Här finns också restaurangregistret där man bland annat kan se vilka restauranger som har tillstånd, vilka personer som är serveringsansvariga med mera. Du kan också se hela historiken med alla tillsynsbesök, händelser, beslut, bifall, återkallelser, varningar med mera.

Örebro kommun

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z Å Ä Ö

Föräldrar Äldre Företagare Kultur & fritid

Start

Restaurangregister

Start | Restaurangregister

Restaurangregister

Sökning

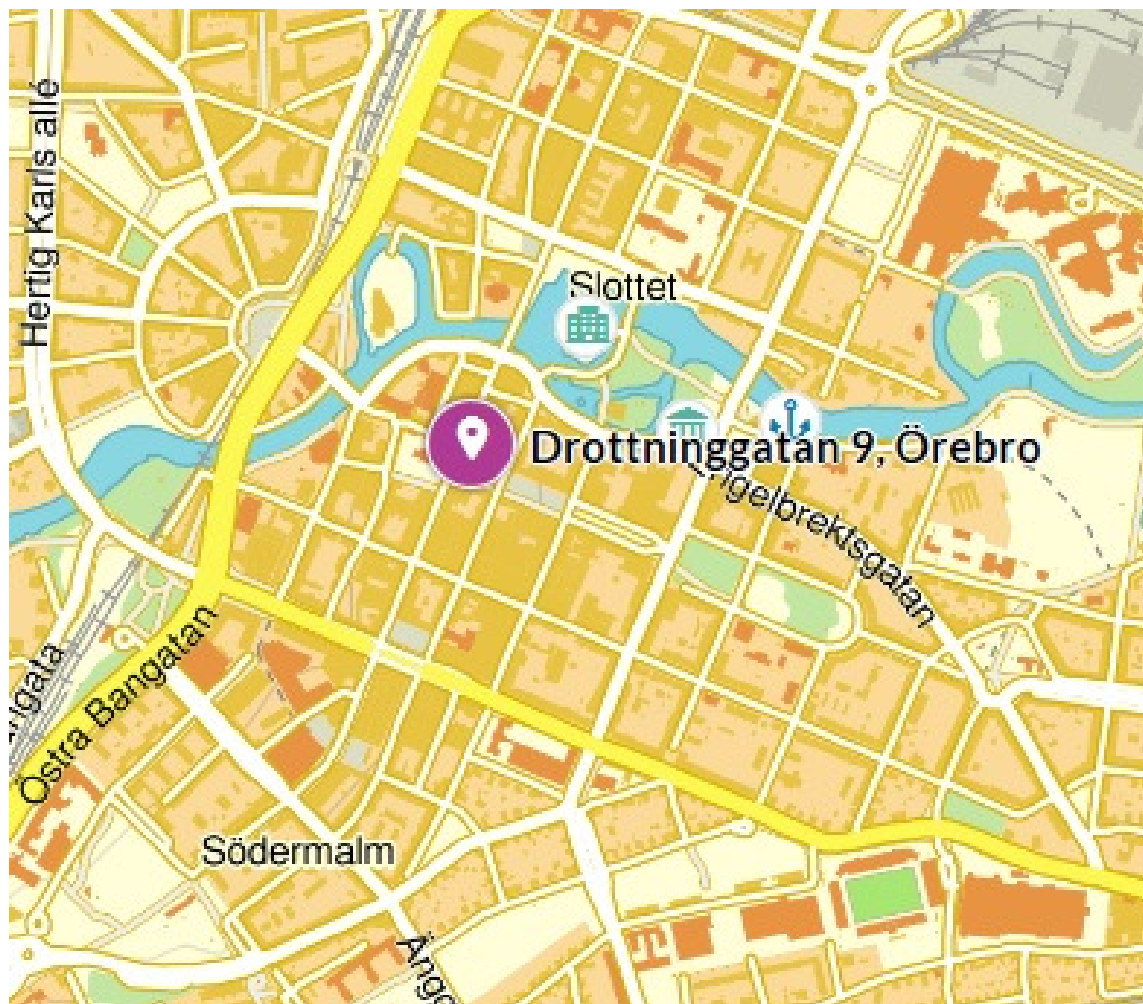
Sökresultat

Restauranginfo

| | Sprit | Vin | Starköl | AJA | Serveringstider |
|--|-------|-----|---------|-----|-----------------|
| 4:e Våningen Rudbecksgatan 52 C 702 23 Örebro | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 11:00 - 01:00 |
| Adriatic Storgatan 18 703 61 Örebro | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 11:00 - 01:00 |
| Al Forno Drottninggatan 41 702 22 Örebro | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 11:00 - 01:00 |
| Almby trygghetsbostäders restaurang Kyrkoherdegatan 1 702 84 Örebro | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 11:00 - 20:00 |
| Amano Kungsgatan 1 702 12 Örebro | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 11:00 - 01:00 |

Nya lokaler

På grund av en vattenläcka har vi nu flyttat kontoret till Rådhuset, Drottninggatan 9.



Du har väl våra kontaktuppgifter så att du enkelt får tag i oss? Hör gärna av dig med idéer och synpunkter på vårt arbete!

Hälsningar

Leif Andersson

019-21 41 01

leif.t.andersson@orebro.se

Raine Flodman

019-21 12 40

raine.flodman@orebro.se