

Information från Tillståndsenheten.



... först lite statistik

30 nya restauranger fick serveringstillstånd under 2017; Creperiet, Grekiska kolgrillen Öster, Coco Green, Christinas Gästgifveri, Restaurang 29, Pennyburgers, Yerevan Mangal, Walvet, Boulebar, Livin hotel, Diné, Hamnkrogen, Sallad Inn, Rosalis deli Österplan, Sooshi, Il Covo, Coffeehouse by George, myOffice, Kanalen, Garbo, Lip, Fresh food, Sobi, Tehran, BankOmat, Prison Island och Bella Italia norr.

Nio restauranger med tillstånd bytte krögare eller ägare under året (helt eller delvis); Ringaby spa, Gyllene hörnan, Makeriet, Mosjö golf, Gustavsviks golf, Rosalis deli Järntorget, Södra vattentornet, Brickebackens pizzeria och Pacos Järntorget.

2016 fanns det 192 stadigvarande serveringstillstånd. Under 2017 avvecklades några ställen men totalt sett så ökade antalet till **209 tillstånd**. Detta är den största ökningen någonsin under ett år.

Tre restauranger fick sina tillstånd återkallade (skatteskulder och brister i personalliggare/kassaregister). Under 2017 har sex varningar och tio erinringar meddelats.

Under året fick vi in 132 ansökningar om tillfälligt tillstånd för slutet sällskap (catering, bröllop, personalfester mm.).

Det meddelades 89 tillfälliga tillstånd för servering till allmänheten (festivaler, mässor, konserter osv.).

... och tillsynen då?

Under året gjordes 311 tillsynsbesök på restaurangerna. Dessutom gjordes flera besök på de tillfälliga arrangemangen. Av Örebros restauranger och serveringsställen var det några som tyvärr inte fick något besök (oftast hotell, festvåningar och liknande), andra fick tio besök.

Om du inte fick något besök så är du välkommen att höra av dig så bokat vi en träff.

... "hemma-hos-utbildning"

Du vet väl att vi gärna kommer till din restaurang och har en personalutbildning. Utbildningen är gratis och tar cirka två timmar. Ring så bokar vi en tid!!!

... våra e-tjänster

Vårt restaurangregister finns nu på webben. Det innebär att du och alla andra kan se vilka företag som har stadigvarande serverings-tillstånd, eller vilka som har lämnat in en ansökan men ännu inte fått tillstånd.

www.orebro.se/restaurangregister

The screenshot shows the Örebro kommun website. On the left, there is a navigation menu with 'Start' and 'Restaurangregister'. The main content area is titled 'Restaurangregister' and includes a search bar and filters for 'Föräldrar', 'Äldre', 'Företagare', and 'Kultur & fritid'. Below this is a table of restaurants with columns for name, address, and service types (Sprit, Vin, Starköl, AJA, Serveringstider). On the right, there is a 'Historik' section showing a list of cases with dates and descriptions.

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

Detta gör att blivande krögare kan följa sitt ärende. Du och alla andra kan också se vilka personer som är **serveringsansvariga** med mera. Leverantörer kan kontrollera att restaurangen har ett gällande tillstånd.

... om att anmäla förändringar

Många verkar glömma bort att höra av sig till oss när man gör förändringar. Det kan gälla ny delägare, ny styrelse, ombyggnationer, kontaktuppgifter eller verksamhetsförändringar. Anmälningsplikten finns i alkohollagen och du är skyldig att anmäla förändringar. Anmälan är gratis så alla tjänar på att anmäla förändringar i förväg.

Många krögare har börjat använda våra e-formulär för att anmäla serveringsansvarig personal och så vidare. Tjänsten verkar vara uppskattad så prova gärna... www.orebro.se/serveringstillstand

... till sist om att bokföra alkohol i liter

Nu börjar restaurangrapporteringen bli klar. Vi kan se att nästan alla har bra kontroll när man redovisar **såld alkohol** (som ska redovisas i kronor *inklusive moms*).

I rapporten ska även **normalpriser** på alkoholdryckerna redovisas. Normalpriset ska vara priset vid årets slut på den dryck som ni säljer mest av.

Dessutom ska **inköpta volymer** rapporteras i *liter*. Bryggerier och grossister skickar visserligen ut en sammanställning men egentligen ska du ha en egen sidoordnad bokföring för detta. Ett sätt kan vara att notera på leveranssedlarna hur många liter av respektive alkoholsort som har köpts in. Leveranssedlarna kan sedan sparas i en pärm med ett försättsblad där du löpande noterar inköpta volymer av starköl, vin och sprit.

Sedan är det **svinn**. Det kan vara olika sorters svinn, det vill säga alkohol som har köpts in men inte har sålts. Matlagningsvin ska noteras löpande i bok/liggare (man kan göra ett streck för varje flaska som används i köket).

Andra väljer att köpa matlagningsvin från en annan leverantör och bokför alla dessa fakturor som matinköp.

Ett annat svinn är rengöring och skum ifrån fatölsanläggningen. Även detta ska noteras löpande i en bok/liggare.

Övrigt svinn som ska noteras kan vara inbrott, kross och retur. Med en bra rutin så ökar din interna kontroll och du har större möjlighet att upptäcka onormalt svinn.

Till sist är det **ingående och utgående lager**. Om din rapport ska stämma, och om du ska kunna ha en bra internkontroll, så måste du veta hur mycket alkohol du hade vid årets början och vid årets slut. Om man har brutet räkenskapsår så måste man ändå inventera alkohollagret vid nyår.

Hälsningar

Leif Andersson

Raine Flodman