

Anvisning inför restaurangrapportering

Alla som har ett stadigvarande serverings-tillstånd är skyldiga att lämna restaurangrapport varje år. Uppgiftsskyldigheten framgår av 9 kap. 14 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) och Statens folkhälsoinstituts föreskrifter om statistiska uppgifter avseende servering (FHIFS 2010:5).



Hur används uppgifterna?

Uppgifterna som du rapporterar in används av kommunen, länsstyrelsen och Statens folkhälsoinstitut för tillsyn, uppföljning samt för statistikbearbetningar. Uppgifterna omfattas av sekretess enligt 30 kap. 20 § offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). Vid begäran är kommunen dock skyldig att lämna ut uppgifterna till Skatteverket.

Rapportering till kommunen

Restaurangrapporten får du från din kommun. Uppgifterna ska avse redovisningsperioden 1 januari t.o.m. 31 december och rapporten ska vara inlämnad senast den 1 mars året efter. Frågor om restaurangrapporten besvaras av kommunen.

Du kan registrera restaurangrapporten direkt på webben eller i annat fall skicka in den till kommunen. Kommunens adress finns längst ned på rapporten.

Webbregistrering

För webbregistrering loggar du in på sidan <https://restaurangrapport.fhi.se> med ditt organisationsnummer och lösenordet som finns tryckt upp till höger på din rapport.

Om du inte har några uppgifter att redovisa skickar du ändå in rapporten. Då skriver du noll (0) i ”Summa omsättning”.

Glöm inte att fylla i uppgift om behörig firma-tecknare och kontaktperson.

Om du inte lämnar rapporten kan kommunen meddela en erinran eller varning, med

stöd av 9 kap. 17 § alkohollagen. Lämnar du inte rapporten efter en varning kan tillståndet återkallas, 9 kap. 18 § samma lag.

① Normalpriser

Normalpris ska anges för alla efterfrågade alkoholdrycker, förutsatt att ni har haft en omsättning för dessa alkoholdrycker under året. Det är viktigt att normalpris anges för den mängd som avses på blanketten.

Normalpris är priserna för de olika alkoholdrycker som serveringsstället säljer mest av. Om ni säljer mest vid särskilda prissättningar som vid happy hour, after work eller liknande anger du det priset som normalpris. Säljer ni exempelvis mest vin som kostar 150 kr per flaska men även andra dyrare viner är normalpriset 150 kr för alkoholdrycken vin.

Priserna ska vara de priser som gäller vid årets slut. Priserna anges inklusive moms och avrundas till hela kronor.

② Egenkryddad snaps

Om serveringsstället har gjort snaps under året anges antal liter egenkryddad snaps.

③ Omsättning

Om företaget har flera verksamhetsgrenar ska du endast redovisa den verksamhet som serveringstillståndet omfattar. Om serveringsstället även bedriver stadigvarande cateringverksamhet ska omsättning för den verksamheten ingå.

Omsättningen under året redovisas inklusive moms och avrundas till hela kronor.

OMSÄTTNING MAT

Bricklunch och liknande där lättdryck ingår får i sin helhet räknas som mat. Ta inte med personalmåltider. Försäljning av mat för avhämtning ska inte räknas med om den överstiger 10 % av serveringsställets omsättning för mat. Alkoholdrycker som används i matlagning ingår i omsättning mat.

OMSÄTTNING ALKOHOLDRYCKER

Omsättning anges för varje alkoholdryck. Läs mer under rubriken Definitioner av alkoholdrycker.

OMSÄTTNING LÄTTDRYCKER

Omsättning för drycker med en alkoholhalt som inte överstiger 2,25 volymprocent, t.ex. läsk, lättöl, mjölk, kaffe, te, vatten skriver du in som lättdrycker.

④ Inköpta volymer

Inköpt volym anges för varje alkoholdryck. Läs mer under rubriken Definitioner av alkoholdrycker.

Samtliga alkoholdrycker som har levererats till serveringsstället under året minskat med eventuella returer ska redovisas. Ange inköpt volym under året i hela liter.

Definitioner av alkoholdrycker**1 KAP. ALKOHOLLAGEN**

Här är en sammanställning över alkohollagens bestämmelser om de olika alkoholdryckerna. I textrutorna ges exempel på de drycker som bestämmelserna gäller.

5 § Med alkoholdryck avses en dryck med en alkoholhalt som överstiger 2,25 volymprocent. Alkoholdrycker delas i denna lag in i spritdrycker, vin, öl och andra jästa alkoholdrycker. Dryck som är alkoholfri eller som har en alkoholhalt om högst 2,25 volymprocent benämns lättdryck.

6 § Med spritdryck avses en alkoholdryck som innehåller sprit.

Exempel på spritdrycker är rom, whisky, vodka, gin, brännvin, likör, konjak, calvados och blanddrycker där spritdryck ingår.

7 § Med vin avses en alkoholdryck som framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Till vin ska även räknas sådant vin som i framställningen har tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som inte överstiger 22 volymprocent.

Exempel på vin där man har tillsatt sprit framställd av vinprodukter (s.k. starkvin) är sherry, madeira, tokaj, portvin.

8 § Med öl avses en dryck som framställts genom jäsning med torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne. Öl med en alkoholhalt som överstiger 2,25 men inte 3,5 volymprocent benämns folköl och öl med en alkoholhalt som överstiger 3,5 volymprocent benämns starköl.

En blanddryck med torkad eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne är att betrakta som folköl eller starköl beroende på alkoholhalten.

9 § Med annan jäst alkoholdryck avses en alkoholdryck som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar och som inte är vin eller öl.

Exempel på andra jästa drycker är olika former av fruktviner, mjöd, cider, saké.