



# Restaurangrapport

Du som har ett stadigvarande serveringstillstånd behöver lämna in en restaurangrapport varje år till kommunen. Rapporten skickas enkelt in via webb eller post senast den 1 mars.

## Rapportera via webben

Enklaste sättet är att registrera uppgifterna via webben. Logga in på <https://rapportering.folkhalsomyndigheten.se> med ditt organisationsnummer och det lösenord som finns uppe till höger på den förtryckta blanketten.

Om du inte har möjlighet att webbrapportera kan du fylla i uppgifterna i den förtryckta blanketten och skicka den till din kommun. Kommunens adress hittar du längst ned på blanketten.

Du måste skicka in restaurangrapporten även om du inte har några uppgifter att redovisa. Skriv i så fall siffran noll (0) i fältet ”Summa omsättning” samt kom ihåg att fylla i uppgiften om behörig firmatecknare och kontaktperson.

Uppgifterna ska avse redovisningsperioden 1 januari – 31 december och rapporten ska vara inlämnad senast den 1 mars. **Frågor om restaurangrapporten besvaras av kommunen.**

## Vad händer om du inte rapporterar?

Om du inte lämnar restaurangrapporten kan kommunen meddela en erinran eller varning, med stöd av 9 kap. 17 § alkohollagen. Lämnar du inte in restaurangrapporten efter en varning kan tillståndet återkallas enligt 9 kap. 18 § alkohollagen.

## Hur används uppgifterna?

Uppgifterna som du rapporterar in används av kommunen, länsstyrelsen och Folkhälsomyndigheten för tillsyn, uppföljning och för statistikbearbetningar. Om någon begär ut uppgifterna sker sekretessprövning för att avgöra om uppgifterna ska vara sekretessbelagda. Det står i bland annat 30 kap. 20 § offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). Kommunen är skyldig att lämna ut uppgifterna till Skatteverket vid begäran.



Restaurangrapporten ska rapporteras in av alla som har ett stadigvarande serveringstillstånd. Uppgiftsskyldigheten framgår av 9 kap. 14 § andra stycket alkohollagen (2010:1622) och Folkhälsomyndighetens föreskrifter om statistiska uppgifter avseende servering (FoHMFS 2014:5).

## Förklaringar till restaurangrapportens olika delar

### ① **Normalpriser**

Normalpris anges för varje typ av alkoholdryck, om du har haft en omsättning för alkoholdrycken under året. På baksidan av detta blad finner du definitioner av olika alkoholdrycker.

Normalpriset är det pris som gäller vid årets slut för de alkoholdrycker som serveringsstället säljer mest av i volym. Det är även viktigt att normalpriset gäller den mängd, i centiliter, som avses på rapporten.

*Exempelvis om serveringsstället säljer mest av ett specifikt vin till priset av 150 kronor per flaska är normalpriset 150 kronor.*

**Ange priset inklusive moms och avrundat till hela kronor samt volymen i hela centiliter vid försäljning av andra jästa alkoholdrycker, starköl och folköl.**

### ② **Egenkryddad snaps**

Om serveringsstället har gjort snaps under redovisningsperioden **anges det i hela liter**.

## Omsättning

Omsättning anges för mat, alkoholdrycker och lättdrycker.

- ③ Om företaget har flera verksamhetsgrenar ska du endast redovisa den verksamhet som serveringstillståndet omfattar. Om serveringsstället även bedriver stadigvarande cateringverksamhet räknas dess omsättning in i serveringsställets.

### OMSÄTTNING MAT

Bricklunch och liknande där lättdryck ingår får i sin helhet räknas som mat likaså alkoholdrycker som används i matlagning. Däremot räknas inte personalmåltider, inte heller försäljning av mat för avhämtning om den överstiger 10 % av serveringsställets omsättning för mat.

### OMSÄTTNING ALKOHOLDRYCKER

Omsättning anges för varje typ av alkoholdryck, nedan finner du definitioner av olika alkoholdrycker.

### OMSÄTTNING LÄTTDRYCKER

Lättdrycker är drycker med en alkoholhalt som inte överstiger 2,25 volymprocent, som läsk, lättöl, mjölk, kaffe och te.

**Ange omsättningen avrundad till hela kronor inklusive moms.**

### Inköpta volymer

- ④ Inköpt volym anges för varje typ av alkoholdryck (nedan finner du definitioner av olika alkoholdrycker) och redovisningen ska omfatta samtliga alkoholdrycker som har levererats till serveringsstället under året minskat med eventuella returer.

**Ange inköpt volym under året i hela liter.**

## DEFINITIONER AV ALKOHOLDRYCKER

ENLIGT 1 KAP. ALKOHOLLAG (2010:1622)

Här är en sammanställning över alkohollagens bestämmelser om de olika alkoholdryckerna. Det ges även exempel, vilket inte kommer från lagtext, 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 brännvin, calvados, gin, likör, konjak, rom, vodka, whisky 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 (så kallat starkvin) är madeira, portvin, sherry och tokay.*

- 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.

*Exempel på öl är ale, porter, veteöl och en blanddryck med torkad eller rostad 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 alkoholdrycker är cider, mjöd, saké och olika former av fruktviner.*



Folkhälsomyndigheten