

# Anvisning inför restaurangrapportering

Alla som har ett stadigvarande serveringsstillstånd 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.

För webbregistrering loggar du in på sidan <https://restaurangrapport.fhi.se> med ditt organisationsnummer och lösenordet som finns tryckt uppe 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 firmatecknare 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.

## 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.

## Egenkryddad snaps

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

## 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 av-

hämtning 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.

#### 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 returerna ska redovisas. Ange inköpt volym under året i hela liter.

### Definitioner av alkoholdrycker

En alkoholdryck är en dryck med en alkoholhalt över 2,25 volymprocent.

#### SPRITDRYCKER

Spritdryck är en alkoholdryck som innehåller sprit, t.ex. rom, whisky, vodka, gin, brännvin, konjak, calvados och blandningar där spritdryck ingår (t.ex. Bacardi Breezer).

#### VIN

Vin är en alkoholdryck som framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Som vin ska även räknas sådant starkvin som i framställningen har tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt om högst 22 volymprocent, t.ex. sherry, madeira, tokay och portvin.

#### ANDRA JÄSTA ALKOHOLDRYCKER

En alkoholdryck som framställts genom jäsning av frukt, bär eller andra växtdelar och som inte är vin eller öl klassas som andra jästa alkoholdrycker, t.ex. olika former av fruktviner, mjöd, cider.

#### FOLKÖL OCH STARKÖL

Folköl och starköl är alkoholdrycker som framställts genom jäsning av torkat eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne. Öl med en alkoholhalt över 2,25 och högst 3,5 volymprocent är *folköl*. Öl med en alkoholhalt över 3,5 volymprocent är *starköl*. En blanddryck med en alkoholhalt över 3,5 volymprocent som har torkad eller rostat malt som huvudsakligt extraktgivande ämne är *starköl*.