

Svarsmall: yttrande om serveringstillstånd

Efter tillsyn, erinran eller varning · qolla.io/efter-tillsyn/erinran-eller-varning-serveringstillstand/

Så använder du mallen: byt ut Bistro Ekens exempeltext mot dina egna uppgifter, en rubrik per punkt i kommunens skrivelse. Skriv sakligt och konkret, utan bortförklaringar: vad som hänt, vad du gjort och hur du förebygger upprepning. Bifoga dokumentation och skicka inom svarstiden i brevet. Radera den här rutan innan du skickar.

Yttrande efter tillsyn av serveringstillstånd: redovisning av åtgärder

Till: Tillståndsenheten, Örebro kommun

Från: Bistro Eken AB, org.nr 556677-8899, Storgatan 12, 702 11 Örebro

Kontaktperson: Malin Ohlsson, restaurangchef, 070 123 45 67, malin@bistroeken.se

Ärende: Er skrivelse efter tillsynsbesök den 12 juli 2026, dnr 2026-0456

Datum: 22 juli 2026

Vi har tagit del av er skrivelse efter tillsynsbesöket den 12 juli 2026 och tar det som framkommit på stort allvar. Nedan redovisar vi varje påtalad brist, vilken åtgärd vi vidtagit, när den genomfördes och vem som ansvarar. Dokumentation bifogas enligt bilageförteckningen. Vi svarar gärna på frågor och tar emot er återkoppling.

Punkt 1: Anmälan om serveringsansvariga var inte aktuell

Påtalad brist: Vid besöket fanns en person i förteckningen över serveringsansvariga som inte längre arbetar i verksamheten, och en ny serveringsansvarig var inte anmäld till kommunen.

Vidtagen åtgärd: Vi har lämnat in en uppdaterad anmälan om serveringsansvariga till kommunen. Vi har också infört en rutin: anmälan uppdateras samma vecka som någon serveringsansvarig tillkommer eller slutar, och serveringsansvarig för varje pass markeras i schemat så att en anmäld person alltid är på plats under hela serveringstiden.

Datum för åtgärd: 15 juli 2026

Ansvarig: Malin Ohlsson, restaurangchef

Bilaga 1: Kopia på anmälan om serveringsansvariga samt aktuell förteckning

Punkt 2: Egenkontrollprogrammet kunde inte visas upp vid besöket

Påtalad brist: Vid besöket kunde personalen inte visa upp verksamhetens egenkontrollprogram för alkoholservering.

Vidtagen åtgärd: Egenkontrollprogrammet har uppdaterats och daterats, med rutiner för ålderskontroll, ansvarsfull servering, serveringstider och logg för nekad servering. Programmet har gått igenom med all serveringspersonal på personalmöte den 20 juli 2026, med signaturlista, och förvaras nu i baren samt digitalt så att det alltid kan visas upp.

Datum för åtgärd: 20 juli 2026

Ansvarig: Malin Ohlsson, restaurangchef

Bilaga 2: Egenkontrollprogram med signaturlista från genomgången

Förebyggande åtgärder

Så förebygger vi att det upprepas: Förteckningen över serveringsansvariga kontrolleras månadsvis mot schemat och anmälan uppdateras vid varje personalförändring. Egenkontrollprogrammet går igenom med personalen två gånger per år och med all ny personal före första passet. Loggen för nekad servering följs upp veckovis av restaurangchefen, och genomgångarna dokumenteras.

Serveringstillståndet är grunden för vår verksamhet och vi vill att serveringen ska skötas ansvarsfullt i alla lägen. Hör gärna av er om något behöver kompletteras eller förtydligas.

Med vänlig hälsning

Malin Ohlsson, Bistro Eken AB