

Näringslivsenheten

Fyll i checklistan så noga du kan. Ju mer information vi får inför företagslotsmötet desto lättare har vi att arbeta med dina frågor.

Vi behöver dina kontaktuppgifter för att kunna komma i kontakt med dig. Dina kontaktuppgifter sparas i 24 månader, därefter raderas de.

Företagsnamn

Företagets namn:

Kontaktuppgifter

Förnamn:	Efternamn:
Adress:	Postnummer:
E-postadress:	Ort:
Telefon:	Mobiltelefon:

Jag vill bli notifierad via e-post.

Verksamhetsbeskrivning



Verksamhetsbeskrivning

Livsmedel är allt som man kan stoppa i munnen inklusive snus. Allt från matmäklare utan fysisk kontakt med livsmedlet, transport av förpackade livsmedel, försäljning av dricksvatten och annan dryck till servering av kaffe, fika korv och annan mat. Observera att det inte har någon betydelse om du tar något betalt eller inte.

 Ja Nej Osäker? Förklara här:**Alkohol-serveringstillstånd**

För att få servera spritdrycker, vin och starköl och andra jästa alkoholdrycker i Svalövs kommun krävs ett serveringstillstånd från socialnämnden. Med försäljning menas varje form av erbjudande av dryck mot ersättning.

 Ja Nej**Störande verksamhet**

Kan verksamheten störa någon i närheten (lukt, buller, störande ljus)?

 Ja Nej Osäker? Förklara här:

Kommer företaget att hantera kemikalier? Ja Nej Osäker? Förklara här:**Planfrågor och bygglov**

Följande punkter är bra om du funderar på.

(Mer information om detalj- och översiktsplan hittar du i hjälptexten)

- Finns det behov av att köpa mark och i vilken ort i så fall
- Hur ser lokal-/anläggningsbehovet ut?
- Behövs en om-, ny- eller tillbyggnad?
- Överensstämmer behovet med gällande detaljplan?
- Finns det flera tankar om olika lokaliseringsalternativ som behöver utredas?

Bygglov

Krävs det bygglov?

Osäker? [Klicka här för att se vad som kräver bygglov](#)

Fortfarande osäker? Klicka på osäker nedan och ange din förklaring.

 Ja Nej Osäker? Förklara här:

Vatten och avlopp

Finns det kommunalt vatten och avlopp?

 Ja, vänligen ange din vattenförbrukning m³/år. Vet ej Nej. Vatten och avlopp är löst på följande sätt:**Utsläpp till kommunens spill- och dagvattennät****Sanitärt avloppsvatten** Ja Nej Osäker? Förklara här:

Processavloppsvatten Ja Nej Osäker? Förklara här:**Dagvatten** Ja Nej Osäker? Förklara här:

Alla verksamheter som bereder eller serverar livsmedel behöver en fettavskiljare.

Behövs brandskydd i form av sprinkler? Ja/Nej

Verkstäder och fordonstvättar behöver oljeavskiljare.

För mer information [se NSVA:s webbplats](#)

Ladda ner: [Vatten och avlopp – allmänna bestämmelser](#)

Brandskydd

Det är bra om du redan nu fundera på följande frågor då utformningen av brandskydd är en av de absolut viktigaste frågorna för exempelvis hotell och restauranger.

- Brandskyddsbeskrivning
- Brandvarningssystem
- Utrymningsvägar
- Systematiskt brandskyddsarbete (utbildning, kontroller och rutiner)

Brandskydd - brandfarlig vara

Kommer du att hantera brandfarlig vara?

Ja

Nej

Var vill du starta verksamhet?

Ange adress

Gatuadress:
Fastighetsbeteckning:
Vet ej än, men funderar på området platsen:

Planerad eller önskat startdatum

När planerar du att verksamheten skall vara igång?

Datum:
