

Nystartat hantverksbryggeri

- Hur säljer man sin egenproducerade öl ut till konsumenten?



Sammanfattning

Denna rapport beskriver vilka lagar och regler man som nystartat företag behöver förhålla sig till, både innan, under och efter det att företaget är startat. Den beskriver också vilka tillstånd man som producent av öl behöver för att kunna sälja sin öl ut till konsument, dels som partihandel till restauranger, dels via detaljhandeln.

Rapporten bygger på fakta från olika instanser, blanda annat Riksdagen, Bolagsverket, Livsmedelsverket, Skatteverket och Systembolaget.

Tanken med rapporten är att den ska vara till hjälp för den som vill starta upp en egen verksamhet inom bryggeribranschen och att denna rapport ska kunna fungera som en slags checklista.

Innehållsförteckning

Sammanfattning	2
1. Inledning	4
1.1 Bakgrund	4
1.2 Syfte och frågeställning	4
1.3 Metod och material	5
2. Resultat	
2.1 Alkohollagen	6
2.2 Att komma igång	7
2.3 Bolagsverket	7
2.4 Skatteverket	8
2.4.1 F-skatt, moms och kassaregister	8
2.4.2 Punktskatt, upplagshavare, skatteupplag och EMCS	9
2.5 Ansvar som livsmedelsproducent	11
2.6 Systembolaget	12
2.7 Servering	14
3. Diskussion, slutsats och resultat	16

Källförteckning

1 Inledning

1.1 Bakgrund

Under min resa från skolans värld, som högstadielärare till att utbilda mig till bryggeritekniker, har drömmen om att starta upp en egen verksamhet vuxit fram. Ett eget mikrobryggeri var planen men jag insåg ganska snabbt att ska man kunna tjäna några pengar idag och kunna livnära sig inom denna bransch, då måste man vara ganska stor inom bryggerivärlden eller kunna sälja sin öl direkt ut till kund.

Planen utvecklades därför och innehåller även att starta upp en bryggpub tillsammans med bryggeriet. Det kan tyckas att det inte precis är den bästa timingen då det råder lågkonjunktur i världen, med skenande priser och mindre pengar i plånboken för folk i allmänhet samtidigt som den s.k. "bryggeridöden" pågår just nu, men samtidigt är ju detta vårt företags utgångspunkt och vi känner ju inte till något annat, det är vårt startläge.

Efter noga överväganden och med en delägare med stor erfarenhet från hotell- och restaurangbranschen "med i båten" bestämde vi oss ändå för att köra i gång projektet.

Att fixa lokal, köpa utrustning osv. hade sina utmaningar men var ganska enkelt i sammanhanget, när man började sätta sig in i vilka tillstånd och godkännanden med tillhörande pappersarbete som behövs för att kunna sälja sin öl ut till väntande konsumenter. Det kändes som att gå in i en djungel med förbundna ögon och börja treva sig fram. Vi som företag hade varit hjälpta av någon slags checklista/mall för vad som krävs och framför allt i vilken ordning saker ska göras då vi påbörjade vår resa och därför valde jag att skriva detta arbete så att någon som kommer efter mig kanske kan ha nytta av det.

1.2 Syfte och frågeställning

Syftet med detta arbete är att ta reda på vilka lagar och regler man måste förhålla sig till som producent av alkoholhaltiga drycker och vilka instanser i samhället som man måste få ett godkännande av. Vilka tillstånd behövs för att få ut en produkt till olika försäljningskanaler?

Vilket ansvar har man som alkoholproducent? Vad krävs av en producent av en alkoholhaltig dryck för att kunna sälja den ut till en kund?

1.3 Metod och material

Detta arbete bygger helt på fakta från olika myndigheters webbsidor samt även telefonsamtal till några av dessa. Jag har använt mig av Sveriges riksdag , Bolagsverket, Verksamt.se som är en sida för företagare kopplat till flera olika myndigheter, Skatteverket samt Systembolaget. Jag har även haft telefonkontakt med avdelningen för punktskatter på Skatteverket för att få svar som hjälper mig i arbetet med att ta fram svar på mina frågeställningar.

Utöver detta har jag också använt mig av min kommuns hemsida kring information angående livsmedelstillverkning och alkoholservering samt även haft kontakt per telefon med en handläggare inom kommunen. Dessutom har jag använt branschriktlinjer för Sveriges småbryggerier (sverigessmabryggerier.se).

2 Resultat

För att bli en producent av alkoholhaltiga drycker, i detta fall öl, måste man förhålla sig till en rad av olika lagar, regler och föreskrifter. Alkohollagen (2010:1622) är en av dessa och den styr bland annat villkoren för tillverkning, servering och marknadsföring av alkoholhaltiga drycker. Nedan redovisas ett antal paragrafer ur Alkohollagen som är relevanta för detta arbete men som producent är det viktigt att sätta sig in i och ha koll på hela lagtexten. (Sveriges riksdag. (2023). Alkohollag (2010:1622).

[https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622_sfs-2010-1622/\[2023-06-17\]](https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622_sfs-2010-1622/[2023-06-17])).

2.1 Alkohollagen

Alkohol dryck delas i alkohollagen in i spritdrycker, vin, öl och andra spritdrycker (Alkohollagen, kapitel 1, §5). För att falla under kategorin öl så ska drycken framställas genom jäsning med torkat eller rostad malt som huvudsaklig extraktgivare (Alkohollagen, kapitel 1, §8). Överstiger volymprocenten 3,5 så benämns produkten som starköl. Öl under den volymprocenten, ned till 2,25 volymprocent benämns som folköl (Alkohollagen, kapitel 1, §8). Dryck som understiger 2,25 volymprocent räknas som lättdryck (Alkohollagen, kapitel 1, §5). Att tillverka öl får endast göras av den som godkänts som upplagshavare för tillverkning och bearbetning av produkten (Alkohollagen, kapitel 2, §3). Att sälja sin dryck till en konsument kallas detaljhandel och det innebär att produkten måste intas på stället den säljs. Säljer man till Systembolaget heter det partihandel och då behöver man inte konsumera produkten på plats (Alkohollagen, kapitel 1, §11). Partihandel med starköl får endast bedrivas av en godkänd upplagshavare eller registrerad varumottagare (Alkohollagen, kapitel 4, §1).

Att man fyllt 20 år är ett krav för att bedriva en verksamhet där man säljer alkoholhaltiga drycker (Alkohollagen, kapitel 3, §7).

Utöver alkohollagen måste man förhålla sig till Livsmedelslagen (2006:804) som styr regleringen av hantering och märkning av livsmedel. Så dels måste man hålla sig till den lagstiftning som råder, dels få godkännande av en mängd myndigheter i samhället både för att producera en alkoholhaltig vara samt för att få ut produkten till konsumenten.

2.2 Att komma i gång

Att starta upp ett nytt företag är en lång process. Det är viktigt att man gjort sin research och tänkt till innan kring vilka förutsättningar man har och vilka mål man har med sitt företag. På verksamt.se hittar man mycket bra information för just denna del av processen och det finns färdiga checklistor att använda sig av.

Vilken företagsform du väljer att starta är upp till företaget och vad som passar verksamheten och dess mål bäst. I vårt fall valde vi ett aktiebolag och det är denna form jag inriktar detta arbete på.

2.3 Bolagsverket

För att starta ett företag måste det registreras hos Bolagsverket.

För att bilda bolaget måste först en stiftelseurkund upprättas. En stiftelseurkund är ett dokument som visar att du eller ni har beslutat att starta ett aktiebolag. Stiftare är just den eller de som startar aktiebolaget. Stiftelseurkunden ska innehålla bland annat datum för stiftandet, värdet på varje aktie och hur många aktier varje stiftare tecknar sig för. (Bolagsverket (2021-02-18). Stiftelseurkund för aktiebolag.

<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/stiftelseurkundforaktiebola g.481.html> [2023-06-17]).

Dessutom upprättar man en bolagsordning där man berättar om företagets verksamhet, hur företaget ska drivas och vilka regler som ska gälla. (Bolagsverket (2020-11-04). Bolagsordning för aktiebolag.

<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/bolagsordningforaktiebola g.483.html> [2023-06-17]).

Därefter tecknar man och betalar aktier. Det krävs minst 25 000 kr som aktiekapital (Bolagsverket (2018-08-28). Aktier.

<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/aktier.497.html> [2023-06-24]).

Det krävs också ett intyg från till exempel bank eller kreditinstitut som visar att företagets aktiekapital är inbetalt på ett särskilt konto som stiftarna av företaget har öppnat. (Bolagsverket (2019-08-26). Bankintyg vid start av aktiebolag.

<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/bankintygvidstartavaktieb olag.489.html> [2023-06-17]).

Sedan måste alla stiftare skriva under stiftelseurkunden. Därefter anmäler man och betalar in avgiften till Bolagsverket som sedan registrerar företaget. Alla nyregistrerade aktiebolag måste sen anmäla en verklig huvudman till Bolagsverket. När detta är klart så blir företaget en juridisk person och man kan få i gång sin verksamhet.

Efter att registreringen är klar så ska man gå vidare i processen och ansöka om bland annat F-skatt, momsregistrering och arbetsgivarregistrering hos Skatteverket.

2.4 Skatteverket

2.4.1 F-skatt, moms och kassaregister

Det första företaget bör göra är att skicka en ansökan om F-skatt till Skatteverket. Att vara godkänd för F-skatt innebär helt enkelt att du som företagare själv ansvarar för att betala in din preliminärskatt och egenavgifter på ersättning för utfört arbete. Det är företagets eget ansvar att betala in den preliminära skatten varje månad. Hur mycket man betalar beror på det underlag för debitering som lämnades in vid ansökan till F-skatt. Summan du ska betala är det förväntade överskottet under året. (Skatteverket (2023). Godkännande för F-skatt.

<https://skatteverket.se/foretag/drivaforetag/startaochregistrera/fochfaskatt.4.58d555751259e4d661680006355.html> [2023-06-17]).

Skatteverket erbjuder också många webbseminarier om många olika ämnen som kan vara bra att ta del av. Du anmäler dig till dessa webbseminarier på Skatteverkets webbplats (Skatteverket (2023). Skatteverkets webbseminarier.

<https://skatteverket.se/foretag/drivaforetag/webbseminarier.4.18e1b10334ebe8bc80001513.html> [2023-06-17]).

Företaget måste också vara momsregistrerat. Då måste du som företag kunna visa upp att du ska sälja tjänster eller varor med moms. Moms (mervärdesskatt) är en skatt privatpersoner betalar för varor och tjänster och som privatperson tänker du inte på detta då det är inbakat i priset du betalar, men som företagare deklarerar du och betalar moms en gång per månad eller en gång per kvartal. Det du som företagare betalar är skillnaden mellan ingående moms (den moms företaget betalar för t ex inköp av varor) och utgående moms (den moms du som företagare lägger på då du säljer dina varor). Företaget balanserar alltså dessa två mot varandra och resultatet avgör om du måste betala in eller ska få tillbaka pengar av Skatteverket. När man säljer tjänster eller varor i företaget lägger man oftast på 25 % moms, det finns andra skattesatser men vid försäljning av öl eller liknande är det 25 % som gäller verksamt.se (2022-10-26). Vad är moms?

<https://www.verksamt.se/starta/skatter-och-avgifter/moms>. [2023-06-24]).

Om du, som oss, har som plan att också sälja dina produkter i en egen restaurang/bryggpub behöver du också ha ett kassaregister. Företag är skyldiga att ha kassaregister om försäljning ska ske mot kontant betalning, med kontokort eller mot Swish, det behövs alltså inte om du endast ska sälja dina produkter mot faktura. Skatteverket har en lista över tillverkardeklarerade kassaregister och certifierade kontrollenheter som uppdateras regelbundet så den kan ju vara bra att ha koll på innan man skaffar sig ett register. Detta ligger ju inte första skedet men kan vara lika bra att göra när man ändå håller på med alla ansökningar till Skatteverket. (Skatteverket (2023). Kassaregister.

<https://www.skatteverket.se/foretag/drivaforetag/kassaregister.4.121b82f011a74172e5880005263.html> [2023-06-24]).

2.4.2 Punktskatt, upplagshavare, skatteupplag och EMCS

För att bli godkänd tillverkare av alkoholhaltiga drycker så behöver man vara godkänd som upplagshavare enligt lagen om alkoholskatt (Sveriges riksdag. (2022-03-03) Lag (2022:156) om alkoholskatt, kapitel 3.

https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-2022156-om-alkoholskatt_sfs-2022-156/ [2023-06-24]). Det innebär att man i sin näringsverksamhet får tillverka, bearbeta, lagra, ta emot och skicka iväg alkoholvaror utan att alkoholskatten förfaller till betalning (uppskov av alkoholskatten). Som upplagshavare måste man ha tillgång till ett utrymme som godkänts av Skatteverket, ett så kallat skatteupplag, där obeskattade alkoholvaror förvaras.

När man sedan förflyttar sina varor från skatteupplaget ut till exempelvis Systembolaget eller en restaurang har man skyldighet att betala alkoholskatt på varorna.

Som godkänd upplagshavare måste du också kunna ställa en säkerhet hos Skatteverket. Denna säkerhet kan vara i form av ett spärrat konto hos din bank och denna säkerhet handlar om att du ska kunna betala alkoholskatten för dina varor. Skatten man betalar för öl är i år (2023) 2,12 kr per volymprocent och liter. Ex säljer du en öl med 4,5 % vol. alc. betalar du $4,5 \cdot 2,12 = 9,54$ kr/litern. Öl under 2,8 % vol. alc. behöver man inte betala någon alkoholskatt för. Aktuella skattesatser hittar du alltid på Skatteverkets webbplats. Alla ärenden kring punktskatt och skatteupplag sköts av Skatteverkets punktskatteenhet i Ludvika och dit går det bra att ringa om man har frågor kring alla blanketter som ska fyllas i, för det är en hel del. Dessutom finns det en flik på Skatteverkets webbplats för dig som håller på med yrkesmässig hantering av alkohol där denna information finns samlad. (Skatteverket (2023).

Yrkesmässig hantering av alkohol under skatteuppskov.

skatteverket.se/foretag/skatterochavdrag/punktskatter/alkoholskatt/yrkesmassighanteringavalkoholunderskatteuppskov.4.77dbcb041438070e0395f73.html [2023-06-18])

Först behöver du alltså ansöka om att bli upplagshavare, blankett: SKV 5375. Denna blankett ska fyllas i och dessutom kompletteras med ett antal bilagor: SKV 5384 (Ansökan om skatteupplag), årsredovisning eller årsbokslut, aktuell resultat- och balansrapport, likviditetsbudget, eventuella skuldfrihetsintyg och övriga bilagor om det finns. Flera av dessa är svåra att få fram när man är helt nystartad men ett tips är att ringa till Punktskatteenheten, 0771–567 567, för att kolla med dem vad du behöver ta med. Min uppfattning är att de är väldigt hjälpsamma, de vill ju likväl som företagaren att det ska bli rätt. I själva ansökan behöver du också ha kännedom, eller göra en beräkning av hur mycket obeskattade varor du som mest kommer att ha i ditt skatteupplag och dessutom ställa en säkerhet i form av en bankgaranti på 10 % av det skattevärde du beräknat. Exempel på hur man beräknar:

Exempel 1

Alkoholskatten på de varor som du har i dina skatteupplag den 1 maj 2023 uppgår till sammanlagt 2 000 000 kr. Säkerheten ska därmed lägst uppgå till 200 000 kr per den 1 maj 2023 ($2\,000\,000\text{ kr} \times 0,10$).

Observera att om du inte vill ändra säkerhetens belopp löpande efter hur lagersaldona på dina skatteupplag ändras, kan du istället ställa säkerhet med ett högre belopp.

(Skatteverket (2023) Upplagshavares säkerhet för betalning av alkoholskatt. <https://skatteverket.se/foretag/skatterochavdrag/punktskatter/alkoholskatt/yrkesmassighanteringavalkoholunderskatteuppskov/sakerheterforalkoholskatt/upplagshavaresakerhetforbetalningavalkoholskatt.4.15532c7b1442f256baeb9b5.html> [2023-06-17]). Sedan ska du fylla i och lämna in ansökan om skatteupplag, SKV 5384. Även till denna krävs en del bilagor: Ritning/skiss över det utrymme du tänkt använda som skatteupplag, beskrivning av det omkringliggande området, d v s i vilken typ av omgivning skatteupplaget är beläget (till exempel industriområde eller liknande), handlingar som visar att företaget äger eller på annat sätt disponerar (t ex hyr) utrymmet och då behöver du bifoga hyresavtal eller kompanjonavtal eller liknande. Du behöver också skicka med en beskrivning av utrymmets larm- och säkerhetsanordningar och gärna komplettera med foton på dessa.

När du sedan blir godkänd som upplagshavare får ditt företag ett punktskattenummer av Skatteverket och har då tillstånd att bearbeta, lagra, ta emot och sända i väg alkoholvaror under uppskov av alkoholskatten. Själva punktskattenumret används för att identifiera ditt företag i ett register, SEED-registret, där alla företag inom EU som är godkända upplagshavare finns registrerade.

När man transporterar eller förflyttar sina varor mellan olika skatteupplag (används till exempel om du kontraktsbrygger någon öl hos annat bryggeri som har skatteupplag eller köper/byter öl med ett annat bryggeri som har skatteupplag) använder man ett elektroniskt system som heter EMCS (Excise and movement control system). Som alkoholproducent behöver du därför anmäla dig till tjänsten och det gör du på blanketten SKV 5383. (Skatteverket (2023). EMCS (Excise Movement and Control System). <https://skatteverket.se/foretag/skatterochavdrag/punktskatter/emcs.4.2a9d99b2110b7fcf5c080002511.html>. [2023-06-17]).

Behöver man av någon anledning förstöra varor man har i sitt upplag (kan till exempel vara att datummärkningen gått ut så det inte kan säljas) så har man skyldighet att anmäla detta till Skatteverket senast sju vardagar innan destrueringen ska äga rum. Man behöver då inte betala alkoholskatt för varorna. Anmälan ska

bland annat innehålla företagets organisationsnummer samt datum och klockslag när varorna ska förstöras. (Skatteverket. (2022-12-09). Skatteverkets författningssamling, SKVFS 2022:13.
<https://www4.skatteverket.se/download/18.169278fa1848da6f86e8b89/1670504411908/SKVFS%202022%2013.pdf> [2023-06-24]).

2.5 Ansvar som livsmedelsproducent

Första steget innan man som företag kan starta en produktion är att man måste ha ett godkännande från kommunens kontrollmyndighet, i vår kommun heter det "Livsmedel och hälsa". Man måste registrera sin verksamhet senast två veckor innan verksamheten påbörjas och det gör man genom att fylla i en blankett där man anger vilka lokaler man har tillgång till, produkt, volymer osv. Kontrollmyndigheten tar ut en avgift på 2000 kr för registreringen och man får sedan årligen även betala en kontrollavgift. Kontrollavgiften styrs av bland annat verksamhetens omfattning. De kräver att du har kunskaper om livsmedelstillverkning och har ändamålsenliga lokaler som är godkända för livsmedelstillverkning.

Det är viktigt att man kollar upp vad den tilltänkta lokalen är utformad för. Ska man ändra verksamhet från vad lokalen är tänkt för från början och/eller att man behöver göra någon ombyggnation så tar man en kontakt med "Livsmedel och hälsa" samt eventuellt en bygglovshandläggare.

Som producent har du ett ansvar för din produkt och har vissa skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen. Det innebär att man måste se till att produkten uppfyller lagstiftningens krav i alla stadier vad gäller produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Dessa krav är

- Att man uppfyller kraven på redlighet och spårbarhet.
- Att man har en rutin för att dra tillbaka felaktiga varor samt informera kunder och myndigheter.

Som producent har man ansvaret för sin vara och märkningen av denna. Varan får inte vilseleda konsumenten och vid upptäckt av fel vid märkningen är det viktigt att varan återkallas och att felet/felen åtgärdas.

Följande punkter ingår i märkningskraven för din produkt:

- Beteckning
- Ingredienser
- Allergener
- Mängdangivelser för ingredienser.
- Nettokvantitet
- E-märkning.
- Datum för minsta hållbarhet
- Särskilda villkor för förvaring/användning.
- Namn eller firmanamn och adress till företaget.
- Alkoholhalt.

- Näringsdeklaration.

(Föreningen Sveriges oberoende småbryggerier(2021). Branschriktlinjer för småbryggerier.

<https://sverigessmabryggerier.se/site/wp-content/uploads/2021/07/Småbryggerier.pdf>.2021.pdf [2023-06-10]).

Som livsmedelsproducent har du även skyldighet att bedriva någon form av egenkontroll. Egenkontrollen består av två delar, grundläggande hygienregler samt HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point). HACCP är ett system som permanent identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadligt för hälsan. (Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien).

I livsmedelslagstiftningen ställs vissa krav på hur lokalerna för produktionen ska vara utformade. Vissa krav måste man följa och vissa är mer flexibla kring hur man kan uppfylla dem.

2.6 Systembolaget

För att sälja sin produkt till Systembolaget måste man först vara en godkänd leverantör. För att bli godkänd leverantör behöver man ha ett företag. Företaget måste ha F-skattsedel och ha ett momsregistreringsnummer.

Sedan måste man skaffa tillstånd att handla med alkohol, vilket man också gör hos Skatteverket. Man ansöker om att bli upplagshavare eller registreras som varumottagare.

För att tillverka och/eller importera alkoholhaltiga drycker så måste man registrera sig hos det lokala miljö- och hälsokontoret och få ett godkännande som livsmedelsanläggning.

Därefter behöver du ansöka om ett GLN (Global Location Number) samt ansluta dig till tjänsten Validoo. Detta görs hos GS1 som erbjuder ett flertal olika tjänster, bland annat också streckkoder för dina produkter. GLN:et fungerar som en företagsidentifikation för att kunna skicka fakturor och ordrar och är avgiftsbelagt. Man behöver också ansluta sig till Validoo Supplier som är ett leverantörssystem där man registrerar produktinformation om sin vara. På GS1:s webbsida kan man klicka sig fram till den bransch man är intresserad av och när det gäller just alkoholhaltiga drycker står det följande information att läsa:

Varför GS1?

Kraven ökar ständigt från konsumenter, lagstiftare och branscher som behöver korrekt produkt- och logistikinformation. Och transparent data om dryckens ursprung, innehåll och klimatavtryck. Alla förväntar sig korrekt, pålitlig data från

varumärkesägaren och butiken som ska sälja drycken. När säljare och köpare använder samma affärsspråk för att kommunicera om produkter, blir varuflödeskedjan effektiv. Därför har dryckesbranschen i Sverige valt att använda GS1-standarder.

GS1-standarder och streckkoder har använts under lång tid för att läsa av information om flaskor och burkar. Senare utökades användningen till att omfatta även ytterförpackningar och pallar. Det gav branschen en mer effektiv lagerhållning, logistik och minskat slut i hyllan. Systembolaget har valt att ta emot produktinformation och bilder via databastjänsten Validoo som också säkerställer att informationen följer GS1-standard. (GS1 Sweden (2023). Alkoholhaltiga drycker. <https://gs1.se/din-bransch/dagligvaror/alkoholhaltiga-drycker/> [2023-06-17]).

Kostnaderna för de olika tjänsterna är i dagsläget (2023) följande:

GS1 företagsprefix (ger dig bland annat GLN samt streckkoder till dina produkter) prissätts beroende på ditt företags omsättning och ligger som lägst på 1145 kr/år Om du har en omsättning på upp till 3 miljoner kr. Ligger du på en omsättning mellan 3-10 miljoner kr är årsavgiften 1945 kr.

Validoo Supplier kostar i nuläget (2023) som lägst 945 kr/år (omsättning upp till 3 Mkr) och 2195 kr/år (omsättning 3-10 Mkr). (GS1 Sweden (2023). Priser. <https://gs1.se/kundservice/avgifter/> [2023-06-24]).

Som tillverkare har du också ett producentansvar för dina förpackningar och beroende på vad ditt företag väljer behöver du ansluta det till olika tjänster. Svensk glasåtervinning är obligatorisk för den som använder glasförpackningar. Varje månad måste man deklarerat sin förpackningsmängd och betala en avgift på 0,83 kr/kg (2023) När man registrerar sig går det automatiskt också till naturvårdsverket som är en tillsynsmyndighet som kontrollerar att man som producent uppfyller sitt producentansvar.

Returpack är ett godkänt retursystem som används om man har förpackningar med pant (aluminiumburk och PET-flaskor).

FTI och TMR har i uppdrag att samla in och återvinna pappersförpackningar, till exempel kartonger som du förpackar dina öl i.

För att bli godkänd leverantör måste man först gå genom Systembolagets lärportal. Där behöver man:

- Genomföra e-utbildningarna om Systembolagets inköpsprocess och hållbarhetsarbete.
- Fylla i blanketten "Leverantörsuppgifter" (företagets adress, kontaktuppgifter, distribution, kort beskrivning av verksamheten, godkännande av Amfori BSCI:s uppförandekod som Systembolaget är ansluten till).

- Bifoga kopior på F-skattsedel, tillstånd för att handla med alkohol samt beviset på att företaget är registrerat som livsmedelsanläggning.

Stämmer allt så får man sedan, efter cirka fem dagars handläggningstid, en inloggning till leverantörsportalen och man är godkänd som leverantör till Systembolaget.

Som mindre mikrobryggeri och för att få ut sin vara så börjar man troligtvis med tillfälligt sortiment lokalt och småskaligt (TSLS) som är Systembolagets sortiment för lokala producenter för att få ut sin öl till försäljning. Det innebär att man som lokal producent är garanterad försäljning i de tre närmast belägna Systembolagen. Det finns vissa krav på produkten från Systembolaget då den måste vara hantverksmässigt tillverkad d.v.s. endast ett fåtal personer involverade i processen och det får inte vara några "colabs" eller kontraktsbryggningar. Varan måste produceras högst 15 mil från butik. Det finns en maxgräns för årlig produktion som är 50 000 liter öl/år.

Om man bortser från denna möjlighet för lokala producenter så är det efterfrågan och försäljningssiffror som styr hur många försäljningsställen man kan få. Man kan även få ut sin öl i beställningssortimentet. Då går ölen via Systembolagets depålager i Örebro och du som producent får betala fraktkostnaden dit. (Systembolaget (2023). Bli leverantör till Systembolaget. <https://www.systembolaget.se/kontakt/bli-leverantor/> [2023-06-17]).

2.7 Servering

Om du, liksom vi, vill öppna en restaurang/bryggpub tillsammans med ditt bryggeri där du kan sälja dina produkter ut till konsument, behöver du också ansöka om alkohol- och serveringstillstånd hos den kommun där verksamheten ska hålla till. Du hittar information och ansökningshandlingar om detta på kommunens webbplats. Det finns olika typer av serveringstillstånd, stadigvarande eller tillfälligt. För att söka alkohol- och serveringstillstånd krävs det att man har personlig och ekonomisk lämplighet. Det innebär:

- *Du har fyllt 20 år.*
- *Du har inte blivit dömd för något brott de senaste åren.*
- *Du kan visa på ekonomisk skötsamhet, till exempel att du sköter din bokföring och betalar dina skatter och avgifter i tid.*
- *Du kan redovisa hur du finansierat verksamheten.*
- *Du genomför och klarar Folkhälsomyndighetens kunskapsprov i alkohollagen. Provet genomförs på samhällsbyggnadsförvaltningen i stadshuset och bokas efter att ansökan om serveringstillstånd lämnats in.*

Kravet på personlig och ekonomisk lämplighet gäller även för andra med betydande inflytande i verksamheten, till exempel restaurangchef och finansiärer. Det innebär att även dessa personer kan kontrolleras vid en ansökan om serveringstillstånd.

För att kunna få tillståndet ställs även krav på serveringsstället. Följande punkter ska vara uppfyllda:

- *Det ska finnas ett eget kök för tillagning av mat och att maten lagas på plats. Större delen av måltiden ska lagas från grunden.*
- *Det ska finnas ett varierat utbud av maträtter. Detta innebär att det finns flera olika förrätter, huvudrätter och efterrätter att välja på.*
- *Det ska finnas ett tillräckligt antal sittplatser för matservering.*
- *Lokalen är brandsäker, till exempel på så sätt att en säker utrymning av lokalen är möjlig om det skulle börja brinna.*
- *Serveringen ska inte orsaka problem för ordning och nykterhet eller medför risk för människors hälsa. Det kan till exempel handla om risk för att grannar blir störda eller att verksamheten ligger nära en skola.*

När du ansöker måste du fylla i själva ansökan men också skicka med ett antal bilagor som kan vara bra att ha kännedom om. Dessa bilagor är:

- *Brandskyddsbeskrivning*
- *Finansieringsplan, finansieringen ska kunna styrkas*
- *Ägarförhållanden med eventuellt utdrag ifrån aktiebok*
- *Kunskapsprov och/eller intyg på serveringstillstånd*
- *Köpeavtal/kontrakt, hyresavtal och/eller arrendekontrakt*
- *Meny*
- *Registreringsbevis*
- *Registrering livsmedelsanläggning*
- *Ritning över serveringsutrymmet*
- *Giltigt tillstånd från polisen/hyresvärd för upplåtelse av mark för uteservering*
- *Verksamhetsplan med en beskrivning över verksamhetens inriktning*
- *Serveringsansvariga personer*

(kommun.varnamo.se (2023-05-10). Krav för serveringstillstånd. <https://kommun.varnamo.se/naringsliv-och-arbete/tillstand-regler-och-tillsyn/alkohol-och-serveringstillstand/krav-for-serveringstillstand.html>. [2023-06-18])

3 Diskussion, slutsats och resultat

Syftet med denna uppsats var att för mig som nystartad egenföretagare få ett grepp om bryggeribranschens uppstartningsfas. Hur ska man gå tillväga för att ens få/kunna starta upp en verksamhet och hur ska man gå tillväga för att få ut sin produkt till en konsument?

Att starta upp ett företag är en lång process. Följande punkter är viktiga:

- Affärsidé - Vad vill företaget sälja och till vem? Vad är unikt med företaget och vilka styrkor har företaget?
- Affärsplan - Vilken idé har företaget? Vilka är målen? Vilka är företagets kunder? Vilken affärsmodell har företaget? Med affärsmodell menas hur företaget får in pengar samt hur varor och tjänster produceras och skapar värde för kunden.
- Varumärke - Företagets varumärke representerar företagets erbjudande. Hur ska man bygga sitt varumärke så att man når fram till konsumenterna?
- Budget - Företagets ekonomi. Håller affärsplanen? Om inte så kanske man behöver låna pengar eller hitta en medfinansiär/delägare till företaget.
- Bilda företaget - hur ska företaget drivas och vilken företagsform passar bäst för vårt företag?

Det är svårt att ha koll på alla delar om man inte är "inne" i branschen så har man någon sakkunnig man kan vända sig till så ta hjälp och var inte rädd att fråga folk inom branschen om hjälp för jag har själv fått mycket hjälp den vägen.

När man gjort sitt förarbete så är det dags att starta sitt företag. Även här är det viktigt att göra sin research innan, att man kollar upp vilken info som krävs och vilka blanketter som ska fyllas i. Att man redan innan man börjar processen har koll, vilket förkortar tidsramen drastiskt för att komma igång. Det är också viktigt att man har kännedom om de avgifter som tillkommer under resans gång, för många tillstånd är avgiftsbelagda och det bör inte komma som någon överraskning utan man ska ha budgeterat för dessa.

Mycket av jobbet för att komma igång sker parallellt. Ta tidigt kontakt med Skatteverket för vägledning och kommunens miljö och hälsa för att få klarhet vad som gäller för lokalerna där produktionen ska ske.

Skatteverket är den instans som är svårast att få grepp om, vad och hur man ska gå tillväga och vad gäller för just vårt företag för att producera och sälja vår vara.

För att starta företag gör man en registrering om företag hos Bolagsverket. Efter att registreringen är klar så kan man ansöka om F-skatt, momsregistrering och arbetsgivarregistrering hos Skatteverket.

Efter dessa godkännande har man ett företag. För att sedan kunna producera och sälja sin öl måste man ansöka att bli upplagshavare hos Skatteverket. För att bli godkänd upplagshavare krävs en hel del timmars pappersarbete och inte helt enkelt att förstå all info man ska ta med, men Skatteverket är mycket hjälpsamma och förstående när man tar kontakt med dem.

När man sedan tagit sig igenom denna lite tröga process så är det dags att skaffa tillstånd för att få ut sin öl till konsument

Under pågående process så registrerar man sin verksamhet hos kommunens miljö och hälsa. Kontrollera och ta reda på vad som krävs för att bli godkänd livsmedelsproducent. Kan man använda den tilltänkta lokalen eller vad krävs vad gäller vatten, avlopp, ventilation mm.

Man bör också ha stenkoll på vad som står i alkohollagen för hela verksamheten vilar ju på dess grund. Det är grundläggande att ha koll på vilka bestämmelser och regler som gäller vid tillverkning och försäljning av alkoholhaltiga drycker.

Att sedan få ut sin vara till försäljning på Systembolaget är en fundamental grund för de flesta nystartade mikrobryggerier. I vårt fall kommer vi sälja på vår bryggpub men även få in produkter på Systembolagets tillfälligt sortiment, lokalt och småskaligt. Vi tänker även att försöka få in produkter i beställningssortimentet så att folk kan beställa vår produkt och man når ut till en större kundkrets.

För att komma in på Systembolaget behöver man bli godkänd leverantör. Även detta är en lite snårig process men allt man behöver veta och blanketter som ska fyllas i finns lättillgängligt och strukturerat på deras webbplats. Även här finns bra support att ta hjälp av för vägledning.

Förhoppningsvis har detta arbete fungerat som en vägledning för att besvara frågan som detta arbete handlar om, **hur säljer man sin egenproducerade öl ut till konsumenten?**

För dem som ska göra samma resa som oss vill jag bara skicka med - Ge inte upp! Räkna med två steg fram och ett tillbaka, ibland även tre steg tillbaka. Var noga med att göra research så man har koll på vad man behöver göra och vilka papper och tillstånd man behöver och räkna med att allt tar minst dubbelt så lång tid som man tänkt sig från början. Ta hjälp av folk i branschen och de myndigheter du behöver ta dig igenom som har fantastisk support så det är bara att fråga på.

Så när man väl tagit sig igenom den byråkratiska processen så kan äntligen den produktiva och kreativa processen ta vid -SKÅL!

Källförteckning

Bolagsverket (2021-02-18). Stiftelseurkund för aktiebolag.
<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/stiftelseurkundforaktiebolag.481.html> (hämtad 2023-06-17)

Bolagsverket (2020-11-04). Bolagsordning för aktiebolag.
<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/bolagsordningforaktiebolag.483.html> (hämtad 2023-06-17)

Bolagsverket (2018-08-28). Aktier.
<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/aktier.497.html> (hämtad 2023-06-24)

Bolagsverket (2019-08-26). Bankintyg vid start av aktiebolag.
<https://bolagsverket.se/foretag/aktiebolag/startaaktiebolag/bankintygvidstartavaktiebolag.489.html> (hämtad 2023-06-17).

Föreningen Sveriges oberoende småbryggerier (2021). Branschriktlinjer för småbryggerier.
<https://www.sverigessmabryggerier.se/site/wp-content/uploads/2021/07/Småbryggerier.pdf.2021.pdf> (hämtad 2023-06-10)

GS1 Sweden (2023). Alkoholhaltiga drycker. <https://gs1.se/din-bransch/dagligvaror/alkoholhaltiga-drycker/> (hämtad 2023-06-17).

GS1 Sweden (2023). Priser. <https://gs1.se/kundservice/avgifter/> (hämtad 2023-06-24)

Skatteverket (2023). EMCS.
<https://www.skatteverket.se/foretag/skatteochavdrag/punktskatter/emcs.4.2a9d99b2110b7fcf5c080002511.html> (hämtad 2023-06-24)

Skatteverket (2023). Godkännande för F-skatt.
<https://skatteverket.se/foretag/drivaforetag/startaochregistrera/fochfaskatt.4.58d555751259e4d661680006355.html> (hämtad 2023-06-17).

Skatteverket (2023). Skatteverkets webbseminarier.
<https://skatteverket.se/foretag/drivaforetag/webbseminarier.4.18e1b10334ebe8bc80001513.html> (hämtad 2023-06-17).

Skatteverket (2023). Upplagshavares säkerhet för betalning av alkoholskatt.
<https://skatteverket.se/foretag/skatteochavdrag/punktskatter/alkoholskatt/yrkesmassighanteringavalkoholunderskatteuppskov/sakerheterforalkoholskatt/upplagshavaressakerhetforbetalningavalkoholskatt.4.15532c7b1442f256baeb9b5.html> (hämtad 2023-06-17)

Skatteverket (2023). Kassaregister.

<https://skatteverket.se/foretag/drivaforetag/kassaregister.4.121b82f011a74172e5880005263.html> (hämtad 2023-06-24)

Skatteverket (2023). Yrkesmässig hantering av alkohol under skatteuppskov.

skatteverket.se/foretag/skatterochavdrag/punktskatter/alkoholskatt/yrkesmassighanteringavalkoholunderskatteuppskov.4.77dbcb041438070e0395f73.html (hämtad 2023-06-18).

Skatteverket (2022-12-09). Skatteverkets författningssamling, SKVFS 2022:13.

<https://www4.skatteverket.se/download/18.169278fa1848da6f86e8b89/1670504411908/SKVFS%202022%2013.pdf> (hämtad 2023-06-24)

Sveriges riksdag. (2023). Alkohollag (2010:1622).

https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622_sfs-2010-1622/ (hämtad 2023-06-17)

Sveriges riksdag. (2023). Lagen (2022:156) om alkoholskatt.

https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-2022156-om-alkoholskatt_sfs-2022-156/ (hämtad 2023-06-24)

Systembolaget (2023). Bli leverantör till Systembolaget.

<https://www.systembolaget.se/kontakt/bli-leverantor/> (2023-06-17).

Verksamt.se (2022-10-26). Vad är moms?

<https://www.verksamt.se/starta/skatter-och-avgifter/moms> (2023-06-24)

Värnamo Kommun (2023-05-10). Krav för serveringstillstånd. [https://](https://kommun.varnamo.se/naringsliv-och-arbete/tillstand-regler-och-tillsyn/alkohol-och-serveringstillstand/krav-for-serveringstillstand.html)

kommun.varnamo.se/naringsliv-och-arbete/tillstand-regler-och-tillsyn/alkohol-och-serveringstillstand/krav-for-serveringstillstand.html. (2023-06-18)