



ALKOHOLSERVERING TILL ALLMÄNHETEN

De förutsättningar som finns och vilka krav som ställs på sökanden framgår främst av alkohollagens 8 kap. 12§, samt 15 och 17 §§. I dessa paragrafer finns bestämmelser för de olika prövningar som görs av tillståndsmyndigheten.

Sökandes lämplighet (8 kap. 12 § alkohollagen)

Sökande skall ha branschvana och kunskaper om alkohollagstiftningen, för vilken i regel krävs genomgången svensk restaurangskola och/eller ett par års erfarenhet av alkoholservering på restaurang i Sverige. I lämplighetsprövningen ingår också att sökandens ekonomiska förutsättningar, hans ekonomiska skötsamhet och allmänna laglydnad granskas. Sökanden skall i första hand själv visa att han uppfyller kraven på lämplighet. Enligt alkohollagen (SFS 2010:1622) skall den sökande avlägga ett kunskapsprov för att visa sina kunskaper om alkohollagen

Tillståndsmyndigheten (socialnämnden) kompletterar sedan dessa uppgifter med att inhämta remissyttranden från andra myndigheter. Dessa myndigheter utgörs av polisen, räddningstjänsten, miljö och hälsoskydds-nämnden och skattemyndigheten.

Restauranglokalens och kökets lämplighet (8 kap. 15 § alkohollagen)

För att kunna erhålla tillstånd för alkoholservering till allmänheten krävs att lokalen har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Köket skall vara utrustat så att lagad eller på annat sätt tillredd mat i tillräcklig omfattning kan tillhandahållas. För ett permanent serveringstillstånd till allmänheten krävs att olika förrätter, huvudrätter och efterrätter kan erbjudas. Vanliga lägenhetsspisar och mikrovågsugnar är exempelvis inte tillräckliga. Lagad mat i ett varierat utbud skall erbjudas. Det är miljöförvaltningen som godkänner livsmedelslokaler och som anger vilket kapacitet köket har med avseende på utrustning och utrymmen. Serveringsstället skall också ha ett tillfredsställande antal sittplatser för matgäster. En tumregel är att minst hälften av det antal personer lokalen är godkänd för skall kunna erbjudas sittplatser. En drinkbar skall vara en mindre del av serveringsstället och vara inrättad i nära anslutning till matsal. Vid servering till slutna sällskap eller servering vid tillfälliga arrangemang är kraven på mathållning lägre ställda.

Lokalens lämplighet ur brandsäkerhetssynpunkt (**8 kap 16 § alkohollagen**). Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutet sällskap av den som har ett stadigvarande serveringstillstånd skall vara godkända ur brandsäkerhetssynpunkt.

3. Alkoholpolitisk prövning (8 kap. 17 § alkohollagen)

I alkohollagen sägs att om serveringen befaras medföra alkoholpolitiska olägenheter får serveringstillstånd vägras även om kraven på personlig lämplighet och allsidig matlagning är uppfyllda. Kommunen har i sitt alkoholpolitiska program som antagits av kommunfullmäktige beslutat att som alkoholpolitiska olägenheter i Falkenbergs kommun klassa följande:

- De fall där polismyndigheten avstyrker ansökan med hänvisning till risk för ordningsproblem på serveringsstället eller dess närmaste omgivning
- De fall där miljö- och hälsoskyddsnämnden avstyrker ansökan med hänvisning till att närboende utsätts eller riskerar att utsättas för bullerstörningar eller annan olägenhet från serveringsstället
- De fall där kommunen äger kännedom om missförhållanden på serveringsstället, t ex upprepad servering till minderåriga, allvarliga olägenheter i fråga om ordning
- De fall då serveringsstället ligger i speciellt känsliga områden där en etablering medför risk för alkoholpolitiska olägenheter
- Serveringstillstånd meddelas ej till spel- eller sexklubbar
- Servering till uteservering kan meddelas endast till dem där servering finns direkt i anslutning till restaurangen.
- Serveringstillstånd meddelas ej vid idrottsevenemang eller vid idrottsanläggningar vid tillfällena då arrangemang riktar sig till en publik under 18 år.

4. Särskilt om ansökan

För att ansökan om serveringstillstånd skall kunna behandlas krävs en skriftlig ansökan till socialnämnden i Falkenbergs kommun. Falkenbergs kommun har egna ansökningsblanketter som rekvideras från socialförvaltningen. Ansökningsblanketterna finns även på Falkenbergs kommuns hemsida. På ansökningsblankettens baksida finns angivet vilka handlingar som ska bifogas. Kommunen har enligt alkohollagen rätt att ta ut en avgift för att behandla en ansökan om serveringstillstånd. Avgiften för ett stadigvarande tillstånd till allmänheten är för närvarande 8 000 kr och skall vara betald innan prövningen påbörjas. Avgiften betalas inte tillbaka om ansökan avslås. Det brukar ta en månad av få sin ansökan prövad. En årlig tillsynsavgift betalas till kommunen som beror på omsättningen av försäld alkohol.

Ansökan sänds till:

Falkenbergs kommun
Lars Lacke
Socialförvaltningen
311 80 Falkenberg

5. Beslut om tillstånd

Beslut om serveringstillstånd fattas av socialnämndens ordförande och tillståndshandläggaren. Besluten fastställs av socialnämndens arbetsutskott i Falkenberg som sammanträder normalt en gång i månaden.

Information och länkar från: verksamt.se

1. Din livsmedelsanläggning måste vara godkänd eller registrerad

Som ett led i Livsmedelsverkets arbete för enklare företagande ändrades den 1 december 2009 reglerna om godkännande och registrering. Förändringen innebär bland annat att restauranger, skolkök och butiker inte längre behöver godkännas.

Du som livsmedelsföretagare är skyldig att upplysa kontrollmyndigheten, det vill säga miljö- och hälsoskyddsnämnden eller motsvarande, om vilka livsmedelsanläggningar som du ansvarar för, så att de kan registreras eller godkännas.

Information om vilka anläggningar som ska godkännas och vilka som ska registreras finns på Livsmedelsverkets webbplats.

MILJÖ OCH HÄLSA

Skicka din ansökan om godkännande eller registrering för livsmedelsanläggningen till kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd.

Kontakta Livsmedelsverket om du veta mer om gällande regler, livsmedelshantering och utbildningskrav i branschen.

Din branschorganisation kan berätta om vilka regler och riktlinjer som gäller i din bransch.

Du kan läsa mer och ansöka om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se.

BYGGLOV

Sök bygglov hos kommunen om du ska bygga en ny lokal eller om du ska göra om- eller tillbyggnader av en befintlig lokal. Sök också bygglov för att exempelvis sätta upp en väggfast skylt på fastighetsfasaden. Tänk på att ett ändrat användningssätt i sig av lokalen kan innebära att du behöver ett bygglov, trots att ingen egentlig förändring av lokalen som sådan har skett. Tag gärna hjälp av en konsult för att ta fram de ritningar och övriga handlingar du kommer att behöva. Kommunen ställer höga krav på de ritningar och handlingar som du måste lämna in. Hur lång tid ditt ärende tar beror bland annat på hur kompletta och noggranna handlingarna är. Du kan läsa mer och ansöka om bygglov på verksamt.se.

TILLGÄNGLIGT FÖR FUNKTIONSHINDRADE

Din lokal måste ibland handikappanpassas. Det kan exempelvis gälla att skapa allmän tillgänglighet till lokalen för rullstolsbundna eller att handikappanpassa toaletten. Det är kommunen som hanterar dessa frågor också och oftast finns det en särskild handläggare för det. Kontakta din kommun för mer information om handikappanpassning av din lokal.

TIPS!

Tänk på att försöka samordna dina ärenden hos kommunen redan från början! Bygglovsfrågor och miljö- och hälsoskyddsfrågor hänger ofta ihop, särskilt i fråga om livsmedelslokaler. Olika kommuner arbetar på olika sätt. Ta reda på vad som gäller för dig och i din kommun i ett tidigt skede för att undvika onödiga kostnader och väntetid.

Länkar

- [Läs mer om reglerna för hygien och kontroll på Livsmedelsverkets webbplats](#)
- [Sök efter din kommun på webbplatsen \[skl.se\]\(http://skl.se\)](#)
- [Läs mer på branschorganisationen Sveriges hotell och restaurangföretagares webbplats](#)
- [Läs mer om godkännande och registrering på Livsmedelsverkets webbplats \(pdf\)](#)
- [Läs mer och ansök om bygglov på \[verksamt.se\]\(http://verksamt.se\)](#)
- [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på \[verksamt.se\]\(http://verksamt.se\)](#)

Telefonnummer

- Livsmedelsverket: 018-17 55 00

2. Brandskydd och sotning

BRANDSKYDD

Är du fastighetsägare måste du skicka in en skriftlig redogörelse för hur du arbetar med brandskydd i fastigheten till kommunen. Det gäller fastigheter där brandskyddet måste kontrolleras särskilt noga, eftersom risken för brand eller konsekvenserna av en brand är stora. Kommunen fattar sedan beslut om vilken brandtillsyn lokalen behöver. Det står i lagen (SFS 2003:778) om skydd mot olyckor.

Om du inte äger fastigheten, måste du lämna in uppgifter om hur du arbetar med brandskydd i din lokal till fastighetsägaren.

Du måste se till att det finns utrustning för släckning av brand och för livräddning vid brand eller annan olycka. Du måste också förebygga brand och hindra eller begränsa skador på grund av brand.

SOTNING

Anmäl till kommunen om du bygger nytt eller bygger om fastigheten så att du måste sota eller kontrollera brandskyddet.

Kommunen ansvarar för att imkanaler i restauranger, storkök och andra jämförbara utrymmen är sotade och brandskyddade. Det gäller även för fasta förbränningsanordningar med tillhörande rökkanaler.

Kontakta även din kommun så får du veta mer om vad som gäller i just ditt fall.

Länkar

- [Läs mer om sotning på Myndighetens för samhällsskydd och beredskap webbplats.](#)
- [Läs mer om systematiskt brandskyddsarbete på Myndighetens för samhällsskydd och beredskap webbplats.](#)
- [Läs mer om skriftlig redogörelse för brandskyddet på Myndighetens för samhällsskydd och beredskap webbplats.](#)
- [Sök efter din kommun på webbplatsen skl.se](#)
- [Läs mer på Svenska brandskyddsföreningens webbplats](#)
- [Läs mer om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](#)
- [Läs mer och ansök om tillstånd för sotning på verksamt.se](#)

Telefonnummer

- Räddningsverket: 054-13 50 00
- Svenska brandskyddsföreningen: 08-588 474 00

3. Personalliggare för restaurangbranschen

Du som bedriver verksamhet inom restaurangbranschen måste ha en personalliggare.

Av personalliggaren ska framgå:

- ditt eller ditt företags namn och personnummer/organisationsnummer
- namn och personnummer på dem som arbetar den dagen
- klockslag då arbetspassen börjar och slutar.

Du kan läsa mer om personalliggare samt beställa personalliggare hos Skatteverket

Länkar

- a. [Läs mer om personalliggare hos Skatteverket](#)

4. Följ reglerna för lokaler för catering (leveranskök)

Följ reglerna för hur lokalerna ska se ut för catering (leveranskök). Det finns bland annat regler för utrymmen, inredning och utrustning. Kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd måste godkänna lokalen.

Tänk på att alltid hantera livsmedel på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för hygien och kontroll av livsmedelsanläggningar.

Du kan behöva olika tillstånd för lokalen, bland annat för brandskydd. Ska du även hantera livsmedel kan du behöva tillstånd för livsmedelsanläggning. Det kan även finnas andra tillstånd du behöver för din verksamhet. Du kan läsa mer om tillstånden, hitta andra tillstånd på verksamt.se.

Länkar

- b. [Läs mer och ansök om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](http://verksamt.se)
- c. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](http://verksamt.se)
- d. [Hitta tillstånd på verksamt.se](http://verksamt.se)
- e. [Läs mer om att starta och driva livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets hemsida](http://verksamt.se)
- f. [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](http://verksamt.se)

5. Följ reglerna för lokalerna för festvåningar (serveringskök)

Följ reglerna för hur lokalerna ska se ut i festvåningar (serveringskök). Det finns bland annat regler för utrymmen, inredning och utrustning. Kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd måste godkänna lokalen.

Tänk på att alltid hantera livsmedel på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för hygien och kontroll av livsmedelsanläggningar.

Du kan behöva olika tillstånd för lokalen, bland annat för brandskydd. Ska du även hantera livsmedel kan du behöva tillstånd för livsmedelsanläggning. Det kan även finnas andra tillstånd du behöver för din verksamhet. Du kan läsa mer om tillstånden, hitta andra tillstånd på verksamt.se.

Länkar

- g. [Läs mer och ansök om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](http://verksamt.se)
- h. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](http://verksamt.se)
- i. [Hitta tillstånd på verksamt.se](http://verksamt.se)
- j. [Läs mer om att starta och driva livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets hemsida](http://verksamt.se)
- k. [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](http://verksamt.se)

6. Följ reglerna för lokaler för kaféer

Följ reglerna för hur lokalerna ska se ut i kaféer. Det finns bland annat regler för utrymmen, inredning och utrustning. Kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd måste godkänna lokalen.

Tänk på att alltid hantera livsmedel på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för hygien och kontroll av livsmedelsanläggningar.

Du kan behöva olika tillstånd för lokalen, bland annat för brandskydd. Ska du även hantera livsmedel kan du behöva tillstånd för livsmedelsanläggning. Det kan även finnas andra tillstånd du behöver för din verksamhet. Du kan läsa mer om tillstånden, hitta andra tillstånd på verksamt.se

Länkar

- a. [Läs mer och ansök om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](http://verksamt.se)
- b. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](http://verksamt.se)

- c. [Hitta tillstånd på verksamt.se](#)
- d. [Läs mer om att starta och driva livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets hemsida](#)
- e. [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](#)

7. Följ reglerna för lokaler för pizzerior

Följ reglerna för hur lokalerna ska se ut i din pizzeria. Det finns bland annat regler för utrymmen, inredning och utrustning. Kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd måste godkänna lokalen.

Tänk på att alltid hantera livsmedel på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för hygien och kontroll av livsmedelsanläggningar.

Du kan behöva olika tillstånd för lokalen, bland annat för brandskydd. Ska du även hantera livsmedel kan du behöva tillstånd för livsmedelsanläggning. Det kan även finnas andra tillstånd du behöver för din verksamhet. Du kan läsa mer om tillstånden, hitta andra tillstånd på [verksamt.se](#).

Länkar

- a. [Läs mer och ansök om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](#)
- b. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](#)
- c. [Hitta tillstånd på verksamt.se](#)
- d. [Läs mer om att starta och driva livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets hemsida](#)
- e. [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](#)

8. Följ reglerna för lokaler för restauranger

Följ reglerna för hur lokalerna ska se ut i din restaurang. Det finns bland annat regler för utrymmen, inredning och utrustning. Kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd måste godkänna lokalen.

Tänk på att alltid hantera livsmedel på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för hygien och kontroll av livsmedelsanläggningar.

Du kan behöva olika tillstånd för lokalen, bland annat för brandskydd. Ska du även hantera livsmedel kan du behöva tillstånd för livsmedelsanläggning. Det kan även finnas andra tillstånd du behöver för din verksamhet. Du kan läsa mer om tillstånden, hitta andra tillstånd på [verksamt.se](#).

Länkar

- f. [Läs mer och ansök om tillstånd för brandskydd på verksamt.se](#)
- g. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](#)
- h. [Hitta tillstånd på verksamt.se](#)
- i. [Läs mer om att starta och driva livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets hemsida](#)
- j. [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](#)

9. Du måste ha tillstånd för att servera alkohol

Du måste ha tillstånd för att servera alkohol i din lokal, enligt alkohollagen (SFS 1994:1738). Ansök om serveringstillstånd hos din kommun. Skicka även in annan information, som uppgifter om företaget, sökanden, lokalen och verksamheten tillsammans med ansökningsblanketten.

Du måste ha en godkänd livsmedelsanläggning för att få serveringstillstånd.

Tänk på att serveringstillståndet är personligt! Även om du övertar en verksamhet där man har serverat alkohol, får du inte överta det serveringstillståndet. Kontakta kommunen i god tid innan du övertar driften av verksamheten, för att undvika ett "glapp" mellan tillstånden.

Kommunen tar ut en prövningsavgift för din ansökan. Prövningsavgiften varierar från kommun till kommun, cirka 4.000-8.000 kronor.

Kommunen tar ut en årsavgift som varierar beroende på omsättning, serveringstider och om du har uteservering för den årliga kontrollen av verksamheten.

Ansök om serveringstillstånd i god tid innan du startar din verksamhet. Det kan ta ganska lång tid. Handläggningstiden varierar mellan kommunerna, från några få dagar till flera månader. Kontakta din kommun så får du veta vad som gäller i just ditt fall.

(Läs reglerna om servering av alkohol och tillstånd för servering i kapitel 6-7 i alkohollagen.)

Länkar

- [Läs alkohollagen på riksdagens webbplats](#)
- [Sök efter din kommun på webbplatsen skl.se](#)
- [Läs mer och ansök om serveringstillstånd på verksamt.se](#)

10. Du måste ha tillstånd för att få ha en uteservering.

Om du inte ska servera alkohol i din lokal, ansöker du om tillstånd för uteserveringen hos polisen. I samband med din ansökan tittar polisen bland annat på hur framkomligheten på trottoaren påverkas av din uteservering.

Hämta blanketten "Ansökan om tillstånd jämlikt ordningslagen" på polisens webbplats. Polisen tar ut en avgift för sin handläggning.

Tänk på att du kan behöva betala hyra till markägaren för att kunna använda ytan för din uteservering.

OM DU SKA SERVERA ALKOHOL I DIN LOKAL

Ansök om tillstånd hos din kommun när du ska servera alkohol i din lokal och samtidigt vill ha uteservering. Kommunen handlägger din ansökan tillsammans med polisen, som lämnar in sina synpunkter till kommunen.

Du får betala en handlägningsavgift för din ansökan.

- [Läs mer och ansök om tillstånd för servering av folköl på verksamt.se](#)

Länkar

- [Läs mer på polisens webbplats](#)
- [Sök efter din kommun på webbplatsen skl.se](#)

Telefonnummer

- Polisen (inte brådsökande ärenden): 114 14

11. Meddela din kommun att du ska sälja tobak och folköl

Anmäl till din kommun om du ska sälja tobak eller folköl i din lokal. Kommunen tar ut en avgift för handläggningen av din anmälan. Om du ska sälja folköl måste din lokal vara godkänd som livsmedelsanläggning. Kontakta din kommun om du vill veta mer. **Skaffa licens för att spela musik**

Länkar

- [Sök din kommun på webbplatsen skl.se](#)
- [Läs mer och ansök om tillstånd för tobaksvaror på verksamt.se](#)

- c. [Läs mer och ansök om tillstånd för försälning av folköl på verksamt.se](#)
- d. [Läs mer och ansök om tillstånd för livsmedelsanläggning på verksamt.se](#)

12. Du måste ha licens om du ska spela musik i dina lokaler.

Kompositörer, textförfattare, arrangörer, artister, musiker och producenter av ljudinspelningar har rätt till ersättning när deras verk framförs offentligt, enligt upphovsrättslagen. Det gäller även för utländsk musik. Ansök om musiklicens hos Stim (Svenska tonsättares internationella musikbyrå), Sami (Svenska artisters och musikers intresseorganisation) och IFPI (International Federation of the Phonographic Industry). Du betalar musikavgifter beroende på typen av verksamhet du bedriver och hur stor den är.

Länkar

- a. [Läs mer på Samis webbplats](#)
- b. [Läs mer på IFPI:s webbplats](#)
- c. [Läs mer på Stim:s webbplats](#)

Telefonnummer

- d. IFPI: 08-735 97 50
- e. Stim: 08-783 88 00
- f. Sami: 08-453 34 00

13. Du måste ha tillstånd för dans

Du måste ha tillstånd för att kunna erbjuda dans. Ansök om det hos polisen. Hämta blanketten "Ansökan om tillstånd jämlikt ordningslagen" på polisens webbplats. Du måste ansöka om ett nytt tillstånd varje år. Polisen tar ut en handläggningsavgift för sitt arbete. När polisen går igenom din ansökan undersöker de behovet av ordningsvakter i och utanför lokalen. De bedömer bland annat lokalens storlek och utformning, målgruppen för verksamheten, öppettider samt om du ska servera alkohol i lokalen. Om polisen ställer krav på en förordnad ordningsvakt, måste du anlita vakter som har gått en särskild utbildning hos polisen och därmed har vissa befogenheter. Kontakta polisen om du vill veta mer.

Länkar

- a. [Läs mer på polisens webbplats](#)

Telefonnummer

- b. Polisen (inte brådskande ärenden): 114 14

14. Du måste ha tillstånd för förströelsespel

Är du en fysisk person eller en enskild näringsidkare (har enskild firma) som ansöker om tillstånd för förströelsespel, ska du bifoga följande handlingar till din ansökan:

1. Intyg att du inte har näringsförbud - inte äldre än sex månader (Bolagsverket)
2. Konkursfrihetsbevis - inte äldre än sex månader (Bolagsverket)

3. Senaste taxeringsbeslutet (Skatteverket)

15.

Länkar

- a. [Läs mer på Lotteriinspektionens webbplats](#)
- b. [Läs mer om lotteritillstånd på verksamt.se](#)

15. Särskilda regler om förströelsespel för enskild näringsidkare

Du måste ha tillstånd för att erbjuda förströelsespel. Ansök om tillstånd hos Lotteriinspektionen. När Lotteriinspektionen går igenom din ansökan tittar de bland annat på lokalens lämplighet och läge. Ligger lokalen nära en skola, fritidsgård eller idrottsanläggning påverkar det bedömningen. Lotteriinspektionen gör även en bedömning av din lämplighet att driva verksamheten. De hämtar uppgifter från polisen och kronofogdemyndigheten. Lotteriinspektionen tar ut en ansökningsavgift för sin handläggning. Avgiften beror på det totala antalet spelautomater i lokalen. Du måste också betala en kontrollavgift till Lotteriinspektionen. Kontrollavgiften beror också på antalet spelautomater i lokalen. Du kan få tillstånd för högst två år i taget.

Länkar

- a. [Läs mer på Bolagsverkets webbplats](#)
- b. [Läs mer på Skatteverkets webbplats](#)
- c. [Läs mer på Lotteriinspektionens webbplats](#)

Telefonnummer

- d. Skatteverket: 0771-567 567
- e. Bolagsverket: 060-18 40 00

16. Betala tv-avgift om du ska ha tv i din lokal

Du måste betala tv-avgift om du har en tv i din lokal. Anmäl ditt tv-innehav och betala avgiften till Radiotjänst i Kiruna. Det står i lagen (SFS 1989:41) om tv-avgift. Har du en hotell- och pensionatsrörelse eller en anläggning eller lokal som inte är bostad betalar du en tv-avgift för varje grupp om tio tv-mottagare.

Länkar

- a. [Läs mer på Radiotjänsts webbplats](#)

Telefonnummer

- b. Radiotjänst: 0771- 91 00 04