



Bed & Breakfast längs St. Olavsleden

Har du tänkt tanken att starta B&B?
Vill du ha hjälp att starta ditt eget?

Jag vill hjälpa dig som bor i Ånge eller Sundsvalls kommun att komma igång! Sofia Sahlin, sofia@mentha.se, 070-6288358

PRIVAT

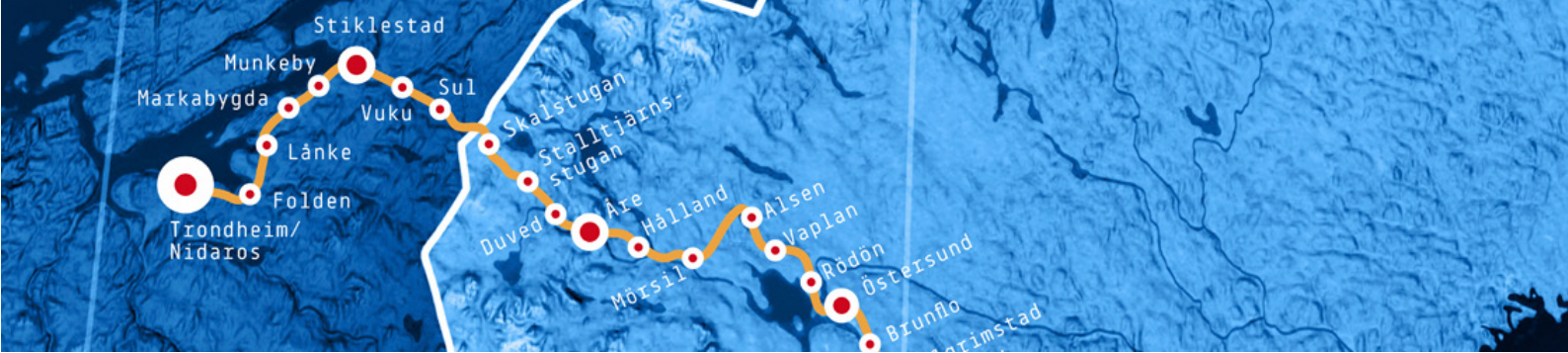
- Utan tillstånd kan du hyra ut max 4 rum för max 8 gäster.
- Skatteverket – upp till 40 000 kr är intäkterna skattefria.
- Se baksidan för bokningsforum och information om matservering.
- Vill du göra om utrymme på loge till boende så behövs bygglov och brandskyddsdocumentation. Ring och fråga på stadsbyggnadskontoret.

FÖRETAG

- Funderar du i stället på att starta ett företag, kontakta för Sundsvall: Näringslivsbolaget, Ånge: Lena Gustavsson 073-2751446.

www.stolavsleden.com

4 oktober, 18.00 - 20.00, Ålsta folkhögskola
Information & Inspiration om Bed & Breakfast
- Miljökontoret - Skatteverket - B&B inspiration -
- Årets statistik St Olavsleden -



BOKNINGSFORUM PÅ INTERNET - NÅGRA ALTERNATIV

- Air BnB - Väletablerat forum för privatuthyrning av bostäder, du godkänner varje kund. Kunden betalar före ankomst, du får betalning när de har checkat in. 3% serviceavgift. Kostnadsfri värdgaranti/försäkring. www.airbnb.se
- Visit Sundsvall - Citybreak. Personlig hjälp att lägga upp profil. 20% provision. Förskottsbetalas av kunden, utbetalning till dig varje månadsskifte. Du kan även ha information på webben med telefonnummer till dig utan transaktionshjälp. <http://guide.visitsundsvall.se/sv/boende>
- www.booking.com Kunden betalar dig, Booking fakturerar din provisionsavgift en gång per månad. Provisionen är 15% och uppåt om du vill ha en högre ranking i sökningar. <https://join.booking.com>
- Oavsett vilket forum du använder, anmäl ditt boende till St Olavsledens boendelista per e-post till: putte.eby@ostersund.se <http://www.stolavsleden.com/se/planera-din-resa/nedladdningsbart-material>

INFORMATION OM MATSERVERING PRIVAT BED & BREAKFAST

Ingen registrering behövs om du har fyra rum eller färre med kapacitet för max 8 gäster, inte ens om du hyr ut under konceptet "Bed & Breakfast" genom ditt företag.

De som bor över får komma in och äta måltider och frukost inne i ditt/erat eget kök.

Använd sunt förnuft:

- Du får bara servera säkra livsmedel.
- Ingen ska bli sjuk.
- Allergener måste informeras om (t ex nötter).
- Du får inte luras (säga älgkött om nötkött).
- Konsekvens: Gästen kan ställa krav på ersättning.

Alltid säkra livsmedel! Ingen som är sjuk ska laga mat.

- Katter får inte vara på köksbänken vid tillagning.
- Har du egen brunn – viktigt att kolla upp vattenkvalitet.
- Du kan sälja egna matlådor om du kan berätta om innehållet. Etiketter ej nödvändigt.
- Köper du lådor från restaurang för vidareförsäljning ska restaurangen kunna informera om allergener, annars ska de sätta innehållsetikett på lådan.

För frågor kontakta:

Sundsvalls kommun, Ewa Häggström på miljökontoret.

Ånge kommun, Lena Selberg bygg- och miljökontoret.



S:T OLAVSLEDEN