

LATHUND

Personalliggare för restaurang

Gäller restaurang, kafé, gatukök, personalmatsal, catering, centralkök och pizzeria.

1

Kontrollera att du omfattas

Arbetar bara du, din make eller maka och barn under 16 år i firman behövs ingen liggare. Kommer någon annan in gäller den från första dagen.

2

Välj liggare

En inbunden bok med förnumrerade sidor, eller ett elektroniskt system som loggar vem som ändrat vad och när.

3

Skriv företagets uppgifter

Företagsnamn och organisationsnummer, eller personnummer om du har enskild firma.

4

Anteckna varje arbetspass

För- och efternamn, personnummer och när passet börjar och slutar, direkt när det händer. Aldrig i förväg.

5

Ta med alla som är verksamma

Anställda, extrapersonal, praktikanter, inhyrd personal och släktingar som hjälper till, även utan lön.

6

Rätta fel öppet

Stryk över med ett streck så att det felaktiga går att läsa, och skriv när och av vem. Penna som inte går att sudda.

7

Ha liggaren i lokalen

Den ska finnas på plats vid ett kontrollbesök, och någon som är där ska kunna visa den. Vid catering även i bilen.

8

Spara i två år

Till två år efter utgången av det kalenderår då beskattningsåret gick ut.

Kontrollavgift

12 500 kronor plus 2 500 kronor för varje person som inte finns i liggaren men som bedöms vara verksam. Inom ett år efter en tidigare avgift: 25 000 kronor i stället för 12 500.

Ska inte antecknas

Servicetekniker från ett annat företag som tillfälligt arbetar hos dig, artister med F-skatt som fakturerar och praoelever från grundskolan.