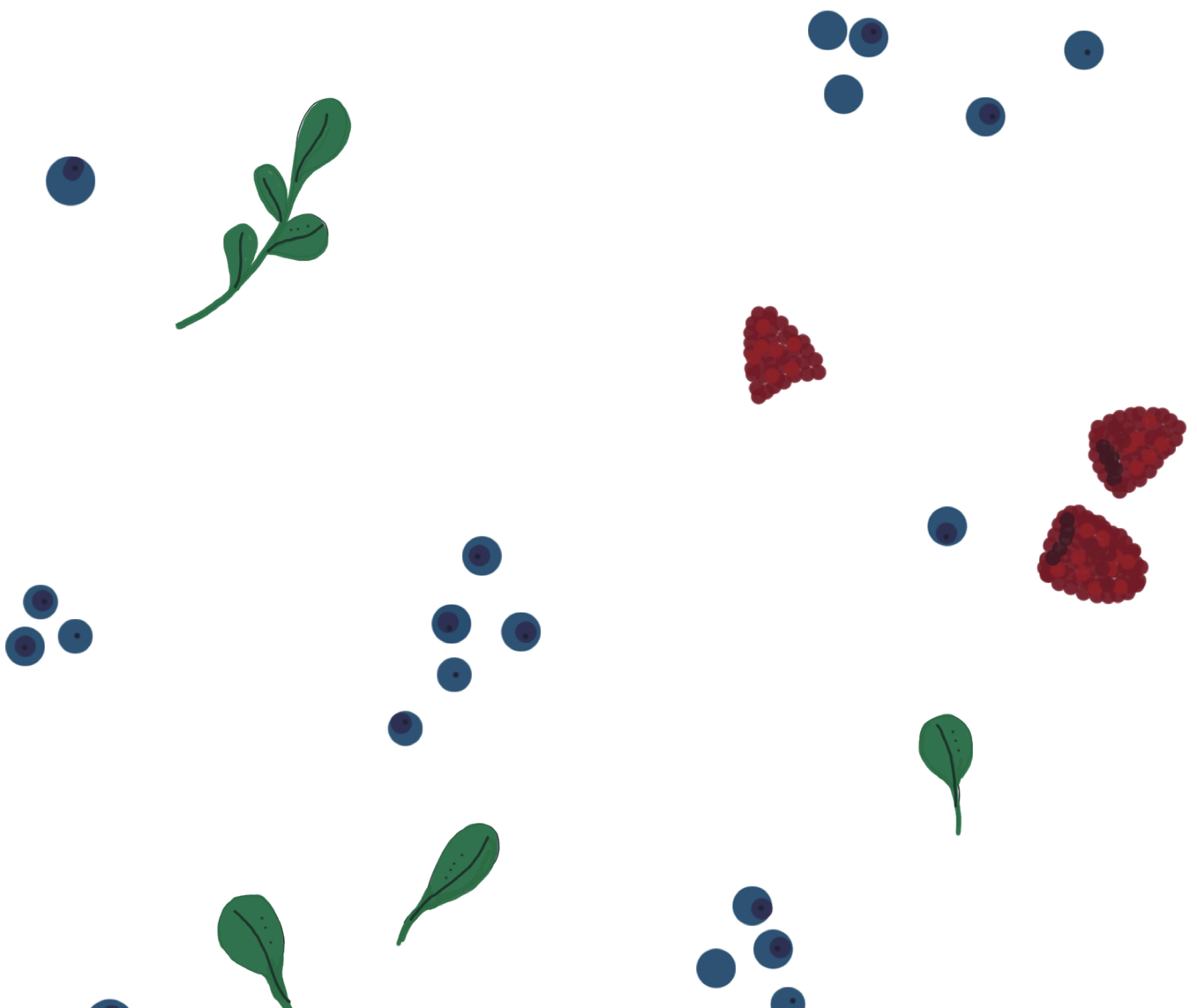




Hemmakrog

på landet

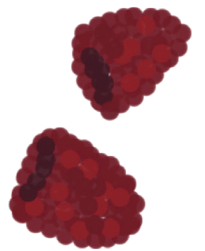


Denna publikationen kan laddas ner
från flera hemsidor, bland annat
Agrigera, www.agrigera.com och
Biosfärrområde Östra Vätterbranterna,
www.ostravatterbranterna.se



Text: © Ragni Andersson
Grafisk form & illustrationer: © Anna Wennberg
Tryck: Henrix, Huskvarna, Sverige 2022
Copyright © 2022
Respektive upphovsperson
All rights reserved.

Utgiven av Ragni Andersson
med stöd från Landsbygdsprogrammet
och Axel Adlers fond





Innehåll

- 5 – Förord
- 6 – Varför hemmakrogar?
- 9 – Vad är en hemmakrog?
- 12 – Digitala plattformar för marknadsföring
- 16 – Snarlika verksamheter som kan inspirera
- 18 – Skatteregler, moms och betalning
- 20 – Maten du serverar
- 22 – Goda exempel
- 26 – Regler vid servering av mat och dryck
- 30 – Lästips och referenser

Förord

Den här skriften är framtagen i projektet Hemmakrog på landet - en förstudie om pop-up-krogar i hemmiljö. Den riktar sig till företagare och boende på landsbygden som vill erbjuda personliga måltidsupplevelser i liten skala.

Projektet har genomförts av Ragni Andersson, med finansiering från Landsbygdsprogrammet och Axel Adlers fond. Biosfärområde Östra Vätterbranterna har ordnat föreläsningsträffar om projektet. Föredrag har även hållits på MAT Småland i Växjö och för nätverket GoNatureTrip. I en tidig del projektet medverkade också studenter vid Jönköping International Business School vid Jönköping University.

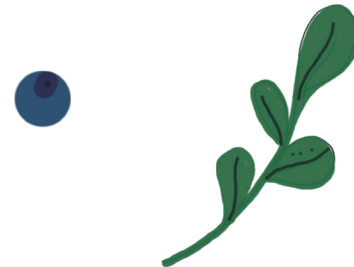
Illustrationer och grafisk utformning har gjorts av Anna Wennberg.

Projektet Hemmakrog på landet ingår i Visit Sweden´s program för export av måltidsturism under åren 2017 - 2022.

Ett stort tack till alla som medverkat på ett eller annat sätt!

Ragni Andersson

Kontaktuppgifter
ragni@agrigerase.se
Tfn 070 349 12 63
www.agrigeria.com



Varför hemmakrogar?

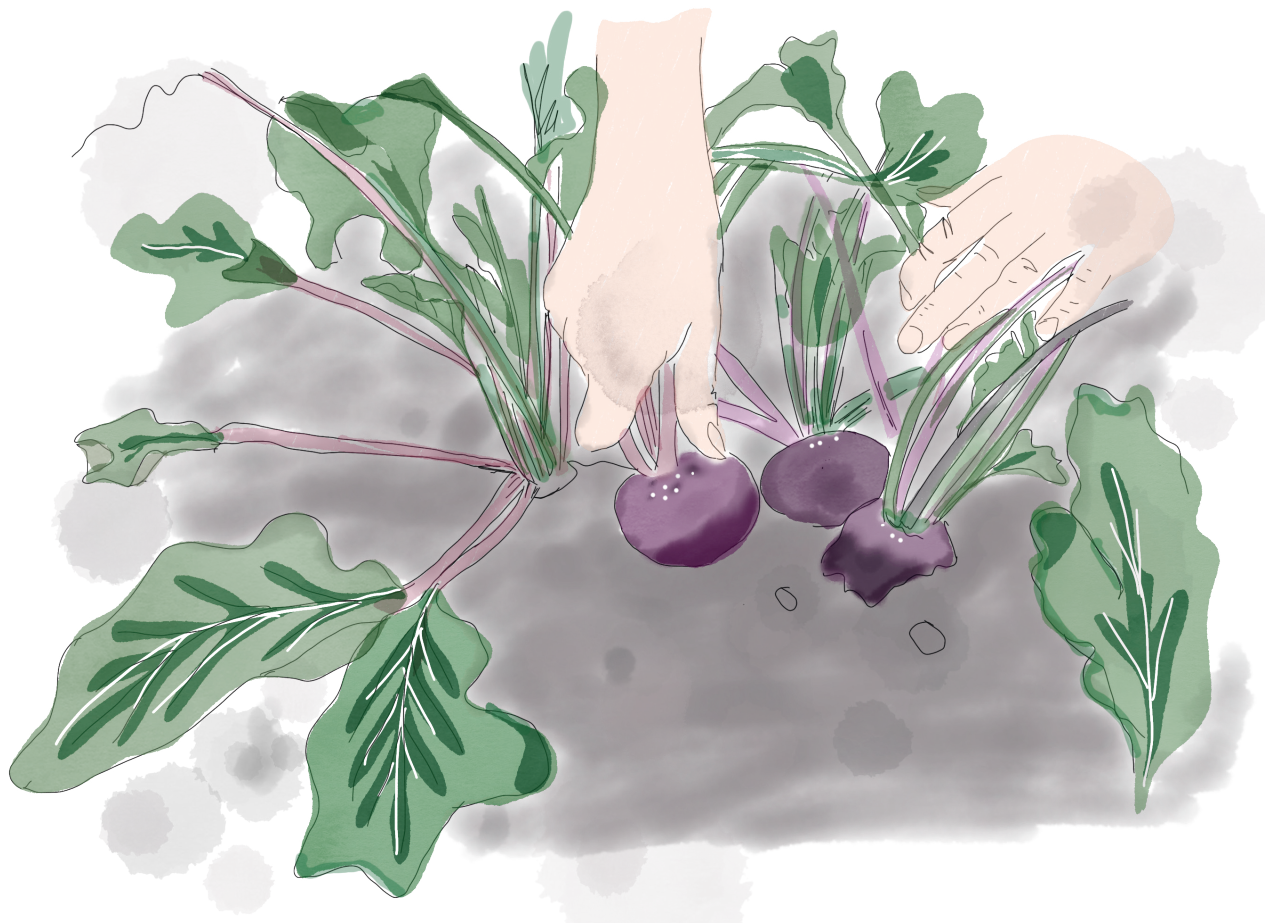
*Du måste inte vara en professionell kock för att öppna en hemmakrog.
Och du måste inte bo i stan.*

Än så länge är hemmakrogar ganska nytt i Sverige, och det är främst i storstäderna man hittar dem. Men inte är det väl svårare på landsbygden? Kanske är det tvärtom. På landsbygden är det inte alltid så restaurangtätt. Där det är glest befolkat finns inte kundunderlag för så många åretrunt-öppna restauranger, det säger sig självt. Men ur besökarens perspektiv är det både enklare och roligare att åka till platser där man kan gå ut och äta.

Som företagare på landsbygden kan du enkelt starta en hemmakrog som sidoverksamhet. Kanske bor du på en plats där det är turistsäsong en eller två perioder under året, och därför riktar in dig på just den tiden.

Är du den som har en småskalig produktion av grönsaker, frukt eller bär? Kanske har du en gårdsbutik? Om din granne startar hemmakrog, så kan du bidra till besökarnas måltidsupplevelser genom att sälja dina lokala råvaror till din grannes måltidssevent.

Ofta finns produktionen av de lokala råvarorna runt knuten, i stor eller liten skala. Om det så bara är lingonen som är från skogen bakom huset, eller brödet som är hembakat, så är det där du kan börja. Ju mer personligt, och ju mer lokal anknytning din måltid har, desto mer intressant. För den som är på semester, eller av andra orsaker besöker en ny plats, kan besöket på en hemmakrog lätt bli en av resans höjdpunkter.





Vad är en hemmakrog?

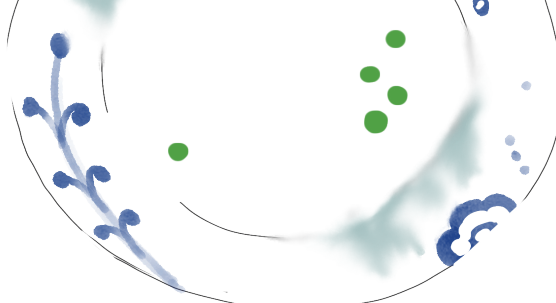
Många använder ordet hemmakrog i betydelsen "en mer personlig restaurang". En krog som i övrigt fungerar som vilken annan professionell restaurang som helst. Krogen har en meny där gästerna själva väljer vad de vill äta, en kock lagar maten, några andra serverar, det är fasta öppettider osv.

Den här skriften handlar om eventbaserad restaurangverksamhet (så kallad "pop-up") där utövaren oftast inte är kock till yrket, utan bara en skicklig matlagare. Genom sociala medier och andra digitala plattformar marknadsför även "vanliga" restauranger sina erbjudanden, men för den som har en hemmakrog är de digitala plattformarna helt avgörande. Hemmakrogar kan fungera tack vare att de digitala plattformarna finns, och samtidigt begränsas de av funktionaliteten i de digitala verktygen.

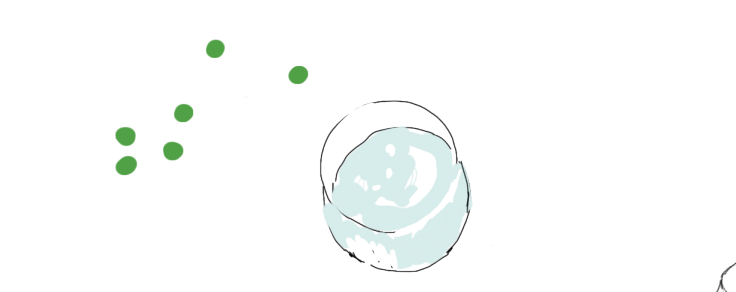
Begränsningar gäller även åt andra hållet; En gäst kan inte förvänta sig att en hemmakrog ska vara öppen när man själv önskar komma. Hemmakrogen finns bara ibland. Som gäst väljer du inte på flera rätter i en meny, utan det är en fast meny varje gång.

Ungefär som hemma:
"Det här är det jag serverar idag!"



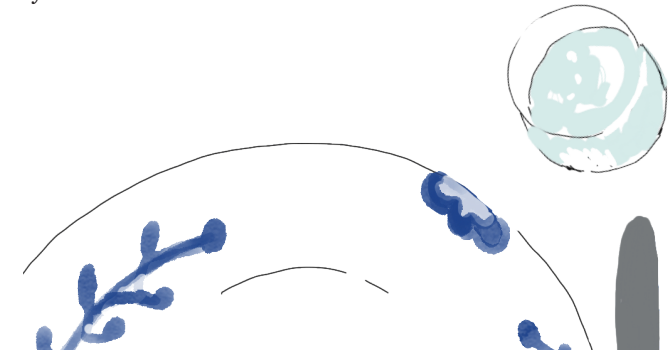


Runt om i världen driver människor restaurang i sin bostad. Ofta är det varken stylat eller på annat sätt tillrättat, utan man bjuder helt enkelt in till sitt köksbord. På Färöarna till exempel, där erbjuder man "heimablídni", vilket betyder ungefär hemmabjudning. Autentiska måltidsupplevelser i människors hem, där hemlagad färöisk mat kombineras med berättelser från byn, marknadsförs som en naturlig del av restaurangutbudet på Färöarna.¹ Teneriffa har sin egen variant i "guahinches", och på Kuba är det tillåtet att starta och driva "paladares" för upp till tolv gäster.² I många europeiska länder är det inte ovanligt att man även erbjuder måltider till sina gäster när man driver Bed & Breakfast, utan att för den skull kalla det för att man driver restaurang.



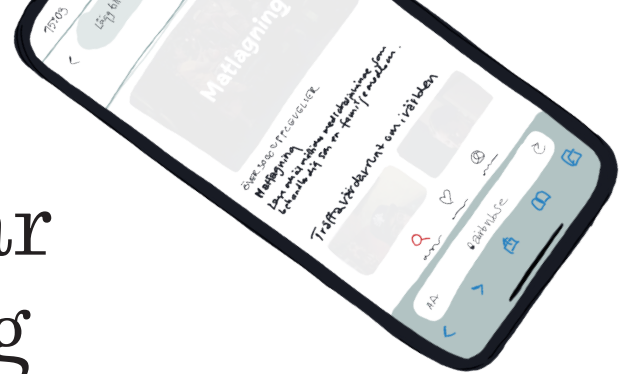
Hemmakrogar har nu börjat dyka upp på den svenska mat- och krogscenen. När människor öppnar restaurang i sina egna hem, eller en lokal intill det egna hemmet, så väcker det nyfikenhet och blir ofta omskrivet i lokaltidningar och på webbplatser.³

Det som framför allt gör att hemmakrogar skiljer ut sig från traditionella restauranger är att man erbjuder ett mycket begränsat antal sittplatser, och att gäster som inte känner varandra sedan innan ofta placeras tillsammans runt samma bord. Besöket på en hemmakrog blir därmed ett sätt att möta nya människor.





Digitala plattformar för marknadsföring



Facebook

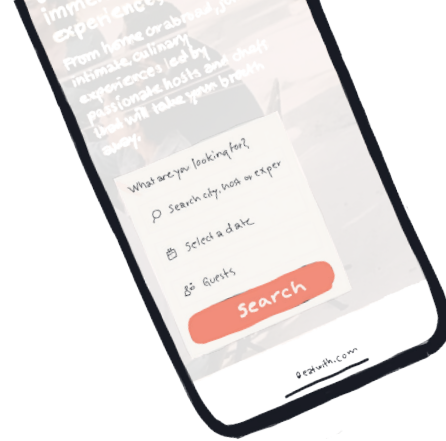
Eftersom facebook har funnits lite längre än många andra plattformar har man kunnat se många initiativ till hemmakrogar där. Ett exempel är sidan "Middagshosmig" där det var en hel del aktivitet fram till 2016, men därefter har det inte hänt något mer med den.

Airbnb Upplevelser

Airbnb.com är en av de mest kända plattformarna för tjänster i den s.k. delningsekonomin. Airbnb är en kommersiell aktör och tjänsten startade 2008, som en community som bygger på förtroende, bland annat genom att kunderna ger värdarna omdömen.⁴

Först handlade det bara om boende, men nu kan man även boka upplevelser i Airbnb. Här är det bara fantasin som sätter gränser, det erbjuds alla tänkbara upplevelser och äventyr tillsammans med olika privata värdar runt om i världen. I kategorin "Mat och dryck" hittar man ett rikt utbud av matlagingsupplevelser. Man lagar då mat tillsammans med sin värd, och avslutar ofta med att äta tillsammans. Inte riktigt som en hemmakrog, men nästan. Utbudet växlar, som i alla digitala plattformar av det här slaget. Måltider i privata hem kan vara nog så attraktiva upplevelser som matlagingsaktiviteter, så det är inte omöjligt att Airbnb utvecklas till att också fungera som en app för dem som vill hitta hemmakrogar.



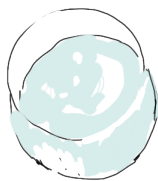
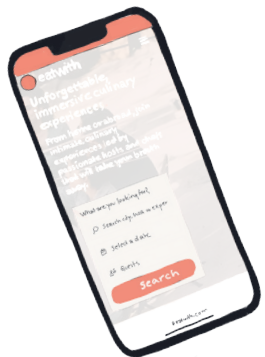


Airdine

Airdine startades under våren 2016 av Aveny-familjen – numera Göteborgsfamiljen. Man såg en stor potential i hemmakrogar, och satsade några miljoner på att utveckla en app och annan marknadsföring kring appen. Verksamheten stängde ner hösten 2017 men på facebook kunde man i januari 2022 fortfarande ta del av visionen bakom Airdine - "Airdine transforms every home into a little restaurant. As a host you make money and meet new people. As a guest you socialize and enjoy good meals. Airdine is a service that invites people to dine in homes. We want to make it possible for people, who otherwise would never meet, to get together and have a good time over food."

Airdines egna förklaringar till nedläggningen var att tiden inte var mogen.⁵ Andra som analyserat Airdine menar att det handlar om svårigheten som ligger i att förändra människors beteende. Visserligen har vi svenskar överlag ett stort matintresse, och vi är förhållandevis snabba att ta till oss ny digital teknik, men att upplåta sitt hem och visa prov på sin matlagningskonst för okända människor – kanske blev det för personligt? Kanske var vi inte redo.⁶





Eatwith

Eatwith tycks ha lyckats med att bli en plattform för måltider i privata hem. Eatwith startade som ett nätverk för drygt 10 år sedan, och efter hand har Eatwith fått allt större spridning runt om i världen.⁷ Utbudet i Sverige har än så länge inte blivit så omfattande. Hittills – till och med år 2021 – har det gått att hitta en handfull event per vecka, och man hittar dem framför allt i större städer. Eftersom det är fritt för vem som helst att testa kan erbjudandena växla.

Måste man ha en hemsida också?

Nej, det måste man inte. Ofta räcker det att lägga upp information om din hemmakrog på den digitala plattform du väljer att använda. Däremot kan man konstatera att många väljer att ha både och. För att nå ut med sin verksamhet kan det vara lämpligt att även samverka med andra aktörer i besöksnäringen, till exempel hotell eller en turistbyrå.



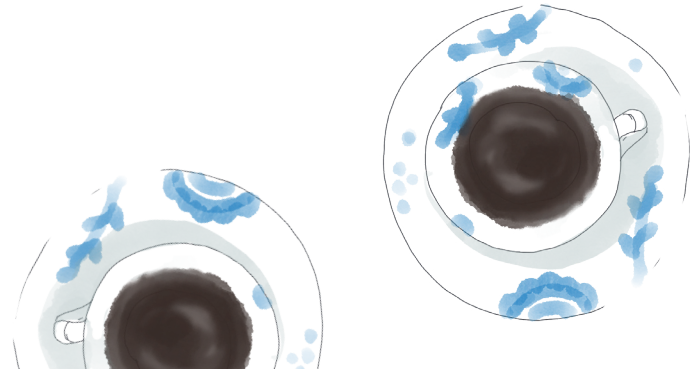


Snarlika verksamheter som kan inspirera

I Västsverige finns sedan 2016 "Meet the Locals" - en community för upplevelser tillsammans med lokalbor. Att äta tillsammans med en lokalbo är en av flera olika slags aktiviteter som kan bokas. Aktiviteterna i Meet the Locals behöver varken vara unika, äventyrliga eller märkvärdiga. På webben presenteras Meet the Locals så här:

"Vill du komma nära vardagen i Västsverige, möta nya människor, kulturer och smaker? Middagsklubb, underground-restaurang eller bjudning. Kärt barn har många namn, men går ut på att träffa nya människor och ha en trevlig stund vid middagen." Det är just delandet som är kärnan i Meet the Locals; individer som delar sina intressen till initiativ där man kan minska resursanvändningen genom att dela eller låna. Måltidsevenemang inom ramen för Meet the Locals är alltså inte att betrakta som en kommersiell verksamhet.⁸

Sedan långt tillbaka har människor organiserat gemensamma matlag och andra liknande evenemang under enklare former. Det handlar om studentkorridorer, församlingar, bostadsrättsföreningar med mera, där man helt enkelt skapar ett system och som bygger på att en lagar mat åt alla, men att ansvaret cirkulerar. Inte heller dessa måltider har något inslag av kommersiell verksamhet. Ofta delar man ändå på kostnaderna på ett eller annat sätt, men i så fall bara råvaror, själva arbetet med måltiderna är helt ideellt. Det förekommer både öppna och slutna grupper.





Skatteregler, moms och betalning



Skatteregler

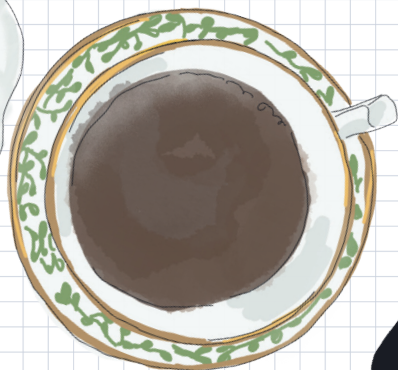
Man skiljer på näringsverksamhet och hobbyverksamhet, men uppstår det vinster i din hemmakrogverksamhet kan du behöva betala skatt på överskottet.

Måste man deklarerera överskott?

Om du inte har en restaurangverksamhet utan bara säljer måltider i ditt hem ska du normalt redovisa detta i din inkomstdeklaration. Det har ingen betydelse om dina kunder får erbjudandet i en app, plattform eller på annat sätt, har du ett överskott från din verksamhet behöver det deklareraras. Skatteverket tillhandahåller en särskild blankett där man fyller i inkomster och utgifter för

s.k. inkomstgivande hobby. Du får göra avdrag för dina direkta utgifter, som till exempel råvaror och servetter, men du får inte göra avdrag för några lokalkostnader i din bostad. Om vinsten efter avdrag för utgifterna överstiger 1000 kronor under ett kalenderår ska du även betala egenavgifter.

Om du bedriver regelbunden och yrkesmässig verksamhet där du säljer måltider med vinstsyfte ska du i stället redovisa verksamheten på blankett NE - Inkomst av näringsverksamhet.



moms
12%

Betalning

Moms

Om du bara har hemmakrogverksamhet ett fåtal gånger per år ska du inte redovisa moms.

Om du däremot regelbunden verksamhet ska du redovisa moms. Skattesatsen är 12 procent på restaurangtjänster och livsmedel. Du får dra av momsen på varor och tjänster som du köper, om du använder dem i din momspliktiga verksamhet.⁹ *Moms- och skatteregler kan ändras. Läs aktuell information på skatteverket.se. Det går också bra att ringa, mejla eller besöka något av Skatteverkets servicekontor.*

Gästernas betalning

Som värd bestämmer du priset för måltiderna i din hemmakrog, och kommunicerar dem i samband att du marknadsför dina måltidsevent. Du bestämmer också själv hur och när dina gäster ska betala.

Drycker är ett kapitel för sig. Du kan erbjuda allt från gratis kranvatten (som i så fall ska vara s.k. livsmedelskontrollerat vatten) till lokala hantverksmässiga drycker som du tar extra betalt för. Och allt däremellan. Vid en del hemmakrogsevent förekommer det att värden uppmuntrar gästerna att ta med sig egen dryck. Det finns inget som hindrar detta, så länge det inte handlar om drycker som omfattas av alkohollagstiftningen. Läs mer under ”Regler kring servering av mat och dryck”.



Maten du serverar

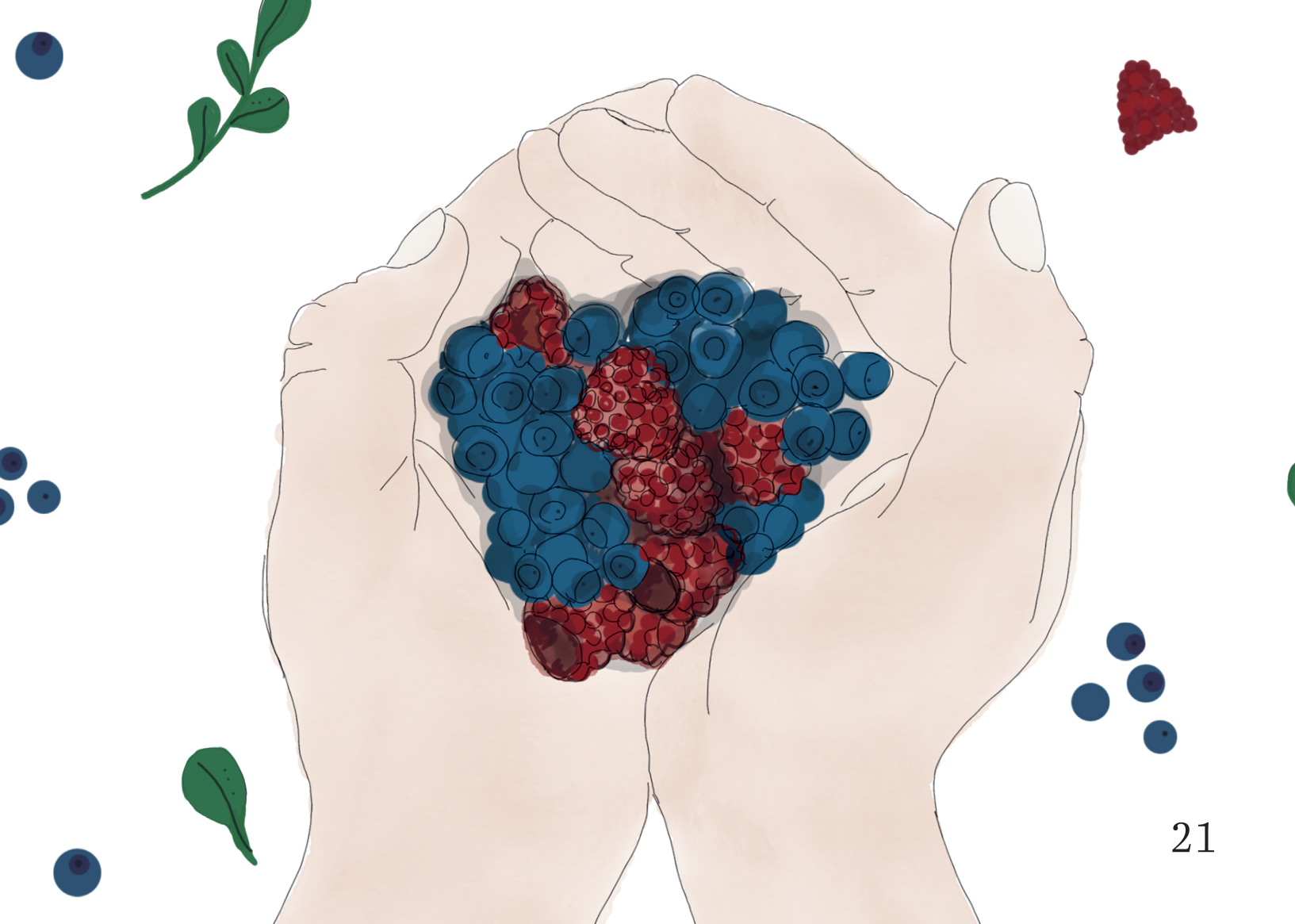
Lokal mat

Visit Sweden har sedan 2017 tagit fram en digital kunskapsbank för besöksnäringen, där man hittar ett omfattande utbud av inspirationsmaterial och kunskapssammanställningar i form av olika filmer, artiklar, rapporter med mera. I en av rapporterna studerar man likheter och skillnader mellan svenska och utländska måltidsresenärer. Man konstaterar att för båda dessa målgrupper är det viktigt att njuta av god mat och dryck på en Sverigesemester och resenärer vill gärna uppleva den lokala matkulturen. När det gäller just lokal matkultur och traditionell svensk mat och dryck har båda grupperna liknande preferenser; Många ger tydligt uttryck för att vilja besöka restauranger med lokal mat.¹⁰

Måste man kunna redovisa alla ingredienser?

Det korta svaret är ja. Om inte annat eftersom många människor har födoämnesallergier eller av annat skäl inte kan äta vissa livsmedel. När du marknadsför mat och måltider ligger ett stort ansvar på dig i fråga om att kunna ge korrekt information om matens innehåll.

Du som har en hemmakrog är inte skyldig att tillhandahålla specialkost för att matcha alla tänkbara dieter och behov, men du vinner mycket på att kunna möta dina gästers behov så långt det går. Till stor del är det en fråga om kommunikation. Bestäm dig för vilka anpassningar du är beredd att göra i din meny, och ge tydliga svar när du får frågor från gästerna. Det är du som bestämmer vad du kan servera, och sätter gränserna, men du får vara beredd på att kunna svara på många frågor.



Goda exempel

Här följer glimtar och erfarenheter från några av de många hemmakrogar som dykt upp i Sverige under de senaste åren. Ingen är den andra lik, men det är just detta som gör hemmakrogar till något extra spännande och intressant ur gästens perspektiv.



Gästabud på Hult

Under några år byggde Johan och Chatrine Schander Ljungqvist upp en besöksverksamhet på gården Hult utanför Adelöv i norra Småland. Under 2021 övergick gården Hult till nya ägare, men på Chatrine och Johans nya ställe – Grimmagärde utanför Emmaboda i södra Småland – fortsätter de att erbjuda måltider av olika slag. Numera jobbar de under varumärket Explore Småland.

Tradition och lokala råvaror står i centrum för många måltidserbjudanden som Johan och Chatrine erbjuder på Hult, ibland utomhus men ofta i gårdscaféet. Vid några tillfällen har de arrangerat Gästabud på Hult – ett bokningsbart evenemang i sin egen bostad, där de serverade

en måltid med inspiration från den småländska maten från förr. Gästerna satt alla tillsammans vid ett dukat långbord, och det var blandade sällskap. Enligt Chatrine fick dessa event en väldigt familjär prägel, trots att många inte kände varandra sedan tidigare, och trots att det var relativt uppstyrt med tidsenliga kläder osv.

Under 2021 har Chatrine och Johan kört i gång ”pannkakstorsdag” – ett koncept där gästerna förutom de hemlagade pannkakorna får ta del av berättelser om såväl lokala råvaror som hållbarhetsarbetet på gården. I framtiden vill Chatrine satsa vidare på både stora utomhusevent och små intima måltidsupplevelser.

Chatrines erfarenhet av hemmakrogverksamheten är att omkring 12 gäster, eller fler, är önskvärt ur fler synvinklar. Med mindre grupper tycker hon att lönsamheten blir lite för dålig. Och för gästerna kan det kännas obekvämt att ta plats i världens privata hem om man är alltför få.

Aptitbaren

Emilio Torrejon öppnade under sina år i Jönköping en hemmakrog hemma i lägenheten. Den fick samma namn som en restaurang som hans morfar drivit en gång i tiden. Hans matintresse började när han var 14 år och började arbeta på en pizzeria. Senare gick han en utbildning på kockskolan i Grythyttan, utanför Örebro. Där bjöd de hem varandra på middagar och tog betalt för det. Det var ett sätt att testa de sådant som de lärt sig i skolan. Efter kockskolan började Emilio att plugga en helt annan utbildning i Jönköping. Genom högskolan och studentradion tog det fart med hemmarestaurangen; I samband med att skolans eget musikhjälpen startade Emilio en budgivning där priset var en middag hemma hos honom.

Vid de middagevent som följde var det Emilios vardagsrum som fick bli matsal. Det fungerade bra, och han tyckte det var speciellt roligt att koppla ihop folk som annars inte skulle ha träffats. Han ville att middagarna ska upplevas som familjära men samtidigt eleganta. - Men det är viktigt att det inte känns för exklusivt, just för att det är hemma hos någon.¹¹





Klockaregården 310

På Klockaregården i Halland har Susanne Ottosson och Tomas Lundell startat en hemma-hos-restaurang. Susanne hade länge burit på drömmen om en egen restaurang. Inspirationen fylldes på när hon under ett par år jobbade på Wettershus Retreatgård utanför Gränna.

Susanne serverar en tre-rättersmeny anpassad efter säsong och kreativitet. Alla gäster äter samma meny. Att använda de fantastiska producenter som finns i bygden är en självklarhet, kan man läsa på hemsidan. Inom ett par mils radie finns flera gårdsbutiker som säljer bland annat grönsaker, kött och ost.

Susanne har inte fått alkoholtillstånd men berättar att det inte gör något. Hon tycker att det finns utmärkta alkoholfria drycker som passar bra ihop med maten, och framhåller att hon genom året sett mycket av den negativa sidan med alkohol. Genom att inte servera alkohol slipper hon det stora ansvar som alkoholtillståndet är förenat med.

Klockaregården har bara 16 platser och man måste boka i förväg. Större vill de inte ha det eftersom de vill behålla den familjära känslan. - Det ska kännas som när man är hembjuden till vänner.^{12 13}

Qvistarna på Holmen

Kajsa Bergqvist och Josefin Holmqvist erbjuder private dining i sitt skärgårdshus. Dit kommer man med taxibåt från Stockholm. De beskriver på sin webbplats att de strävar efter att hämta råvarorna från sin egen trädgård och närliggande gårdar. En femrätters middag med väl valda viner serveras på glasverandan med härlig utsikt över Stockholms innerskärgård. Ett klockrent hemmakrogskoncept helt enkelt - i detta fall med alkoholservice.¹⁴



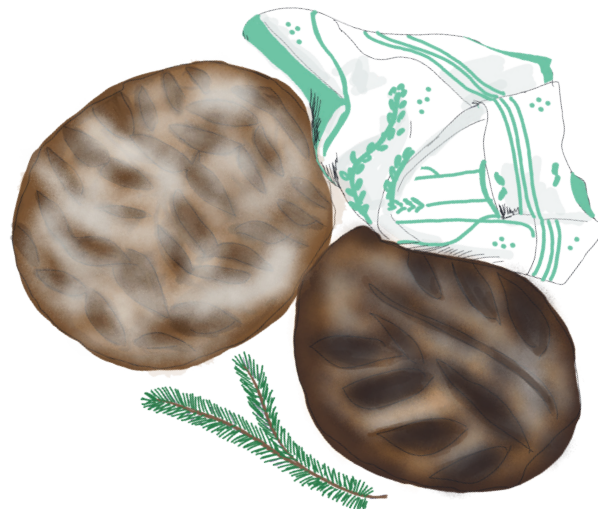
Lapland Crossover Kitchen

Under några år har man kunnat besöka en hemmakrog i Gammelstad i Luleå, men i slutet av 2021 stängde denna verksamhet på grund av flytt. På hemsidan som fortfarande finns kvar (januari 2022) kan man läsa världens egen utvärdering av sin hemmakrog, här fritt översatt till svenska:

”Vårt hem - vår lokal för sociala middagar - låg i den pittoreska Gammelstad kyrkstad, ett unikt UNESCO-världsarv i Swedish Lapland som långt tillbaka i tiden var början på dagens Luleå. Genom eatwith.com kom vi i gång med att erbjuda läckra, hemlagade måltider i vår by. Att samlas för att njuta av en god måltid är verkligen fantastiskt, och vi var glada över att kunna erbjuda denna upplevelse till besökarna i vår vackra by.

Vi älskar nordisk mat men internationella influenser finns också i vår matlagning; crossover gör livet och maten intressant och roligt. Vi odlade våra egna ekologiska grönsaker och bär. Även köttet var närproducerat, ofta älg och ibland ren. Vårt suveräna surdegsbröd bakades förstås i lokalen.

Det var ett nöje att servera genuin nordisk mat, tillagad med kärlek och omsorg i vårt kök som också var en del av vår öppna matsal.”¹⁵



Regler kring servering av mat & dryck



Behöver min hemmakrog vara godkänd?

En vanlig missuppfattning är att du måste ha en godkänd livsmedelslokal och godkänd verksamhet. En livsmedelsföretagare behöver inte invänta något godkännande. Däremot säger reglerna att du måste ha anmält din livsmedelsverksamhet innan du startar. Om det rör sig om en mycket begränsad verksamhet – enstaka tillfällen per år till exempel högst en gång i månaden – behöver du i vissa fall inte ens vara anmäld. Beskedet kring detta varierar lite mellan olika kommuner. Rådet är därför att alltid ta kontakt med livsmedelskontrollen i den kommun där du har tänkt bedriva din verksamhet, berätta om vilka planer du har, och i vilken omfattning du tänker dig att bedriva hemmakrog. Kommunen ger då besked om du ska anmäla din

verksamhet eller ej. Två veckor efter att verksamheten är anmäld kan du sätta igång, och det gäller även om du inte har fått något besked.

Du får driva ett livsmedelsföretag i ditt hem om du kan driva verksamheten på ett hygieniskt sätt och följa reglerna i livsmedelslagstiftningen. Du ska se till att köket och de andra utrymmen som du använder är i gott skick och lätta att hålla rena. Privata livsmedel och privat hantering av livsmedel ska gå att hålla åtskild. Precis som i all livsmedelsverksamhet behöver du lära dig grunderna i riskhantering.¹⁶



Tips till dig som drunknar i regeldjungeln

Alla småföretagare har många regler att hålla reda på. Genom stöd från Eldrimner, ett nationellt resurscentrum för mathantverk, kan småskaliga mathantverkare få svar på sina frågor genom att ringa och prata med rådgivare inom några olika ämnen. En sådan är Per Nilsson, Kalmar. Driver du en liten hemmakrog baserad på lokala råvaror har din verksamhet troligtvis många likheter med småskalig mathantverkare. Åtminstone ställs du till stor del inför samma frågor. Per är en livsmedelskonsult som gärna fokuserar på att göra livet enklare för småföretagare och alla slags livsmedelsverksamheter som sker under enklare förhållanden. Du kan kontakta Per för att få råd, rekommendationer och svar på dina konkreta frågor om tillämpning av hygienregler, livsmedelslagstiftning, egenkontroll och HACCP.

Tfn 070-325 75 95, per.nilsson@profox.se.¹⁷

Regler kring alkoholservering

Alkohollagen medger inte att gäster tar med sig egna alkoholhaltiga drycker till en hemmakrog som inte har alkoholtillstånd. Det här har under hösten 2021 förtydligats i tillsynen av några hemmakrogar i Sverige. Rättsläget framgår av 8 kapitlet 24 paragrafen i alkohollagen SFS 2010:1622, ändrad genom bland annat SFS 2019:345. Minst en verksamhetsutövare har i och med detta förtydligande valt att stänga sin hemmakrog.



Kan jag neka ett sällskap att boka in sig på min hemmakrog?

Som företagare får du generellt sett välja vilka du vill sälja till. Med andra ord kan du i hög grad välja vilka gäster du tar emot. Du gör alltså inget fel om du nekar att ta emot ett sällskap som vill boka in sig hos dig, även om du marknadsfört det aktuella datumet. Det kanske har dykt upp något som gör det svårt att ha hemmakrogverksamhet just den dagen. Du får däremot inte neka på grund av till exempel etnisk tillhörighet, religion eller kön. Då handlar det om diskriminering och det är inte tillåtet. Och när du har tagit emot en bordsbokning och bekräftat den, då är det jämförbart med ett vanligt avtal - då har gästerna rätt att få sin måltid. Bli du sjuk tar du självklart kontakt med dem som har bokat och försöker komma överens om en lösning som blir likvärdig för dem. Kanske kan de komma ett senare datum i stället.





Lästips

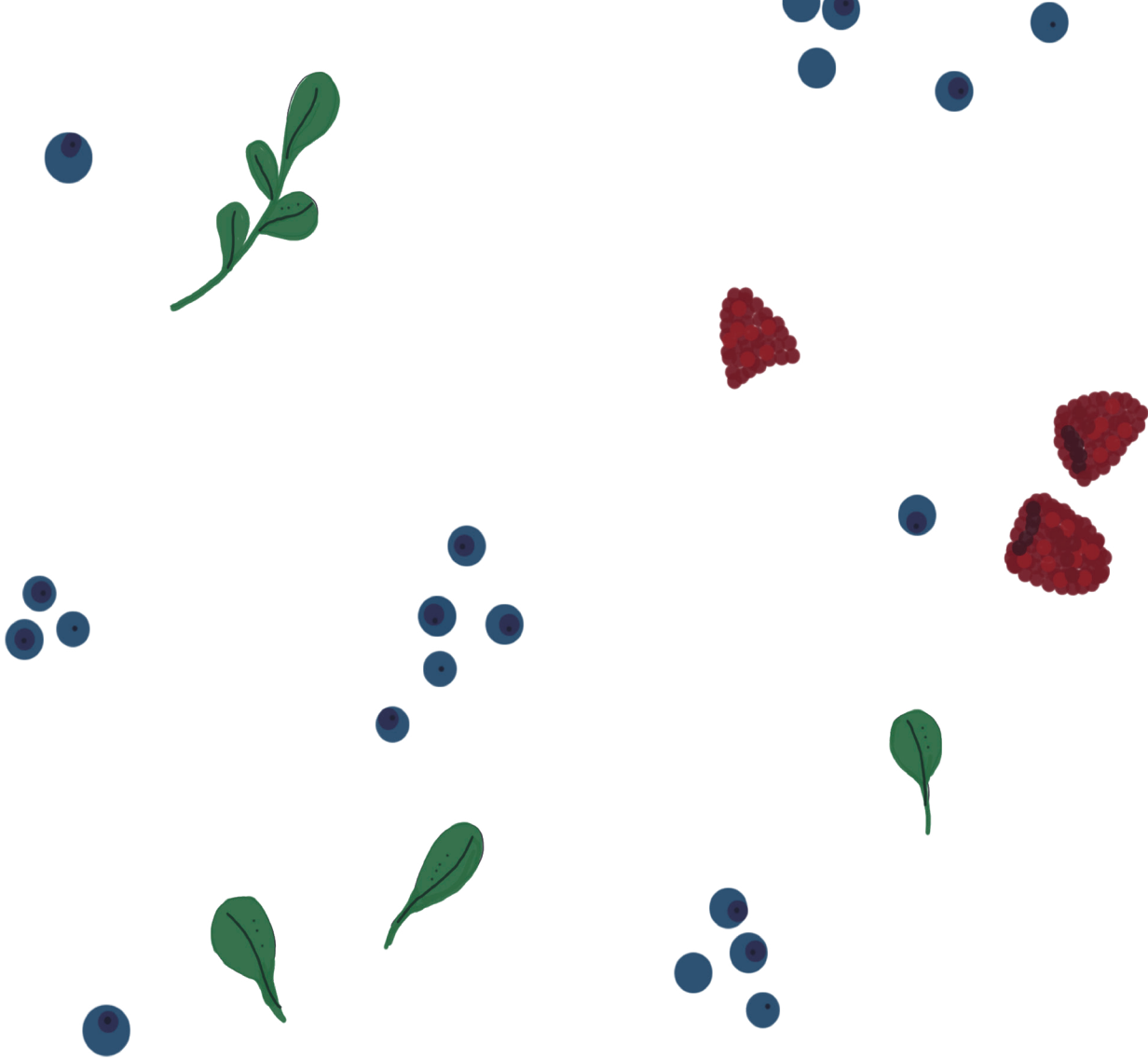
Visit Swedens kunskapsbank för företagare i besöksnäringen,
<https://corporate.visitsweden.com/kunskap/>

Eldrimners kunskapsbank för mathantverkare,
<https://www.eldrimner.com/radgivning/43028.kunskapsbank.html>

Referenser

1. <https://www.visitfaroeislands.com/see-do/dining/heimablid/>
2. <https://www.svd.se/en-hemmarestaurang-ar-som-att-ha-en-dokusåpa/>
3. <https://thatsup.se/stockholm/guide/guiden-till-hemma-hos-restauranger-i-stockholm/>
4. <https://www.regeringen.se/495f62/contentassets/82aabf7f731c4e18aaee3b8dc3621063/delningsekonomi-pa-anvandarnas-villkor-sou-201726>
5. <https://www.di.se/digital/airbnb-for-hemlagad-mat-lagger-ned/>
6. <https://driva-eget.se/uncategorized/airdine-lagger-ner-och-har-ar-deras-problem/>
7. <https://scandinaviantraveler.com/se/livsstil/at-hemma-hos-lokalbefolkningen>
8. <https://meetthelocals.se/sv/>
9. <https://www.skatteverket.se/privat/skatter/arbeteochinkomst/inkomster/matochmaltidersaljfranprivatbostad.4.361dc8c15312eff6fde21d.html>
10. <https://corporate.visitsweden.com/kunskap/maltid/maltidsresenarerna/>
11. <https://whiteguide.com/se/sv/news/2245-hemma-hos-emilio-blir-till-aptitbaren>
12. <https://www.klockaregarden310.se/>
13. <https://www.land.se/landkoll/susanne-oppnade-hemmarestaurang-pa-garden-i-hallandska-sloinge/>
14. <https://qvistarnapaholmen.com/>
15. <https://lapland-crossover-cuisine.business.site/>
16. <https://tillstand.stockholm/tillstand-regler-och-tillsyn/servering-av-mat/livsmedelsverksamhet-i-hemmet/>
17. <https://pernilsson2.wixsite.com/profox-blog/om>, och
https://www.eldrimner.com/radgivning/32545.radgivning_for_alla_branscher.html







Europeiska jordbruksfonden
för landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden