

# Grill, ugnslagade rätter

Beredning och servering av

- ▶ ugnslagade rätter
- ▶ grillning, stekning, fritering av detaljstyckade råvaror
- ▶ bakning av bröd, pajbottnar



Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ. Avvikelse beroende på verksamhetens omfattning kan naturligtvis förekomma.

## 1. Kök

- Ugn med imkåpa
- Övriga värmeenheter med imkåpa (spis, stekbord, grillhäll, fritös, salamander, värmeri) mikrovågsugn
- Avställningsytor, hyllinredning
- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, grönsaker, färdiglagade rätter)
- Nedkylningskåp/-rum, frysutrymmen
- Handtvättställ
- Närstäd
- Skrivplats (ordermottagning, telefon)

## 2. Utlämnning/servering

- Exponeringskyl
- Plats för grillutrustning
- Plats för kaffemaskin, mikrovågsugn, kassa, porslin m m
- Plats för dryckeshantering (t ex fat, kolsyreanläggning, tappkranar, kylar, ismaskin)
- Vattenbad/värmeri
- Avställningsytor
- Handtvättställ

## 3. Degutrymme

- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Degblandare
- Plats för mjölbingar
- Utslagsvask
- Handtvättställ

## 4. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar

## 5. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar etc
- Frys och kylutrymmen
- Öl-, vin- och spritförråd



## 6. Personalutrymmen

- Omklädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutsvätt, ren tvätt
- Personaltoalett med handtvättställ och förrum
- Dusch
- Pausrum/matrum

## 7. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol alternativt dubbla hoar
- Diskmaskin, grovdiskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare, tomglas
- Utslagsvask
- Handtvättställ

## 8. Städutrymme

- Plats för städutrustning (svabbvagn, skurmaskin, skrapor)
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper
- Upphångningskrokar för städredskap etc
- Utslagsvask med tappställe

## 9. Sopotrymme

- Utrymme med egen ingång utifrån, spolmöjlighet och golvbrunn
- Kylt utrymme för våtsopor

## 10. Skrivplats

**En matservering får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.**

