

Mottagnings-, serverings- kök och festvåning



Servering av färdiglagade varma eller kalla maträtter från godkänt kök

- ▶ kokning av potatis, ris, pasta
- ▶ beredning av sallader, smörgåsar
- ▶ uppvärmning av kyld eller fryst färdiglagad mat i ugn

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. Avvikelser beroende på verksamhetens omfattning kan naturligtvis förekomma.

1. Kök

- Värmeenheter med imkåpa (t ex spis, ugn, värmeri)
- Avställningsytor, hyllinredning
- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, grönsaker, färdiglagade rätter)
- Arbetsbänk för sallads- respektive smörgåsberedning
- Handtvättställ
- Utslagsvask
- Närstöd
- Skrivplats (ordermottagning, telefon)

2. Utlämning/servering

- Värmeenheter (värmeri, värmeboxar, mikrovågsugn)
- Kylenheter
- Plats för kaffemaskin, kassa
- Plats för dryckeshantering (t ex kylar, fat, kolsyreanläggning, tappkranar, ismaskin)
- Avställningsytor
- Handtvättställ

3. Matsal/servering

- Vid fler än 50 gästplatser krävs rökfri avdelning/avdelningar i serveringen

4. Personalutrymmen

- Omlädningsrum med plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder
- Plats för smutstvätt, ren tvätt
- Utrymme för tvätt och torkning av egen tvätt
- Personaltoalett med handtvättställ med förrum
- Dusch
- Pausrum



5. Diskutrymme

- Diskbänk med en stor ho och duschpistol eller dubbla hoar
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare, tomglas
- Utslagsvask/handtvättställ

6. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppackning, returemballage, backar

7. Renseri

- Rotfruktskyl
- Arbetsbänk med hoar och tappställe
- Plats för skalmaskin
- Handtvättställ

8. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar
- Kyl- och frysutrymme
- Öl, vin och spritförråd

9. Städutrymme

- Plats för städutrustning (t ex svabbvagn, skurmaskin, skrapor)
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper
- Upphängningskrokar för städredskap
- Utslagsvask med tappställe

10. Sopotrymme

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

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

