

Restaurang

Beredning och servering av alla slags maträtter



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 (spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri, mikrovågsugn)
- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Avställningsytor, hyllinredning
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, fisk, grönsaker, färdiglagade rätter)
- Nedkylningsskåp eller nedkylningsrum
- Frys
- Upptinningskyl
- Handtvättställ
- Plats för blandningsmaskin
- Utslagsvask
- Närstäd

2. Kallskänk

- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Plats för skärmaskin, mixer, glassmaskin, konservöppnare, våg
- Kyleneheter
- Frysutrymmen
- Handtvättställ

3. Köttberedningsrum

- Arbetsbänk med ho med tappställe
- Huggkubbe
- Plats för köttkvarn (i kyla)
- Köttkyl
- Handtvättställ

4. Fiskberedningsrum

- Arbetsbänk med ho
- Plats för ismaskin
- Fiskkyl
- Handtvättställ

5. Bageri för matbröd etc

- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Ugn, jässkåp, degblandare
- Plats för mjölbingar, stickvagnar
- Utslagsvask/handtvättställ



6. Rangering

- Plats för färdiga tallrikar
- Utrustning för varmhållning
- Plats för glas, porslin, bestick, servetter, bongmaskin, ismaskin

7. Bar/servering

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

8. Personalutrymmen

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

9. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin, grovdiskmaskin med imkåpa
- Stickvagnar för diskorgar
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för skrädning, avfallsbehållare, tomglas

10. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar, vagnar, våg

11. Renseri

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

12. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, linne, porslin, tekniska artiklar
- Frysutrymmen
- Skilda kylenheter för oförpackade livsmedel (kött, fisk, och grönsaker)
- Öl-, vin- och spritförråd

13. Städutrymme

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

14. Soputrymme

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

15. Skrivplats

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

