



Checklista café

Denna lista är tänkt som hjälpmedel för den som planerar en livsmedelslokal i form av ett café. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.



Checklistan gäller för följande typer av verksamhet:

- Beredning och servering av konditorivaror, smörgåsar och sallader
- Uppvärmning av prefabricerade rätter i mikrovågsugn

Avvikelser från denna checklista kan naturligtvis förekomma beroende på verksamhetens omfattning.

1. Varumottagning

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

2. Förrådsutrymme

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

3. Personalutrymmen

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

4. Kök

- Värmeenheter (t ex spis med imkåpa, mikrovågsugn)

- Avställningsytor, hyllinredning
- Arbetsbänkar för beredning av sallader och smörgåsar
- Arbetsbänk med ho och tappställe för sköljning av grönsaker
- Plats för skärmaskin etc
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (t ex köttpålugg, grönsaker, färdiglagade rätter)

- Frys
 - Handtvättställ
 - Närstäd
- ## 2. Bar/servering

- Exponeringskyl
- Kylenheter
- Plats för kaffemaskin, mikrovågsugn, kassa
- Avställningsylor
- Handtvättställ

5. Diskutrymme

- Diskbänkk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin
- Stickvagnar för diskkorgar
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare, tomglas
- Handtvättställ
- Utslagsvask



7. Städutrymme

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

8. Soputrymme

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

9. Skrivplats

- Utrymme för administration, beställningar, mm

Villkor kan föreskrivas i samband med prövning/kontroll av verksamheten (lokal och företagets system för egenkontroll) efter registrering hos miljö- och byggnadsnämnden, t ex:

- Jordiga rotfrukter får inte tas in i lokalen.

Ytterligare utrymmen och utrustning utöver de som tas upp här krävs vid t ex beredning av glass, gräddning av färdiga degännen, grillning eller annan särskild hantering.

Väsentliga ändringar i lokalerna eller verksamheten ska anmälas till miljö-, och stadsbyggnadsförvaltningen innan ändringen sker.

I den här typen av verksamhet finns det risk att fett kan ställa till problem i avloppsledningarna. Därför kan det behövas en fettavskiljare. För mer information kan du kontakta tekniska förvaltningen på tel: 0550-88000 (vx).