



Checklista för Restaurang

Listan är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar en restaurang. 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 alla slags maträtter utifrån olika råvaror.

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

1. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppackning, returemballage, backar, vagnar

2. Förrådsutrymme

- Utrymme för torra varor, drycker, linne, porslin, förpackningsmaterial etc
- Skilda kylenheter för oförpackade livsmedel
- Frysutrymmen
- Öl-, vin-, och spritförråd

3. Personalutrymmen

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

4. Renseri

- Arbetsbänk med djup ho och tappställe
- Arbetsbänk och plats för skalmaskin

- Rotfruktskyl
- Handtvättställ

5. Bageri för matbröd mm

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Ugn, jässkåp, degblandare
- Plats för mjölbringar, stickvagn
- Handtvättställ

6. Köttberedning

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Plats för köttkvarn och huggkubbe
- Köttkyl
- Handtvättställ

7. Fiskberedning

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Fiskkyl och eventuellt ismaskin
- Handtvättställ

8. Kök

- Värmeenheter med imkåpa (spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri, mikrovågsugn)
- Arbetsbänkar
- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Avställningsytor, hyllinredning
- Skilda kylenheter för olika slags livsmedel (grönt, kött, fisk, ätfärdig), eventuell upptiningskyl och frysenheter
- Nedkylningsutrustning

- Handtvättställ
- Plats för blandningsmaskin
- Närstäd

9. Kallskänk

- Arbetsbänk med ho och tappställe
- Avställningsytor, hyllinredning
- Plats för skärmaskin, mixer, glassmaskin, konservöppnare, våg
- Kyl- och frysenheter
- Handtvättställ

10. Rangering

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

11. Bar/servering

- Plats för t ex kaffemaskin, drickakyl, mikrovågsugn, kassa
- Hyllinredningar för glas, mm
- Kylenheter
- Plats för dryckeshantering, t ex fat, kolsyreanläggning, ismaskin mm
- Vattenbad, värmeri
- Handtvättställ

12. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin med imkåpa
- Plats för stickvagnar för diskorgar
- Utrymme för smutsig rep ren disk
- Handtvättställ
- Plats för skrädning, avfallsbehållare, tomglas

13. Städutrymme

- Plats för städutrustning (t ex svabbvagn, skurmaskin, skrapor)
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper, tekniska artiklar, dekor och reklammaterial etc
- Upphängningskrokar för städredskap m m
- Utslagsvask med tappställe

14. Skrivplats

- Utrymme för administration, beställningar, mm

15. Soputrymme/plats för sopor

- Utrymme med egen ingång utifrån, med spolmöjlighet och golvbrunn eller plats för sopor med möjlighet till sopsortering
- Kylt utrymme för våtsopor

Villkor kan föreskrivas i samband med provning/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 vilt, konditorivaror, sous vide matlagning, grillning, catering 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).