

Glasskiosk



- ▶ Beredning och servering av mjukglass
- ▶ Servering av skopglass
- ▶ Bakning av rånstrutar

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. Utlämning/servering

- Plats för kassa, engångsmaterial, strutar, strössel, såser
- Mjukglassmaskin
- Frysmonter för skopglass
- Avställningsytor
- Kylutrymme för glassmix, fruktgarnering, gräddsifon etc
- Frysbox för förpackad glass
- Dryckeskyl
- Diskbänk med dubbla hoar och tappställe
- Skrivplats, telefon
- Handtvättställ

2. Bakning av rån

- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Plats för ingredienser
- Rånjärn
- Handtvättställ

3. Varumottagning

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar

4. Förrådsutrymme

- Utrymme för torrvaror, drycker, tekniska artiklar
- Kyl och frysutrymmen

5. Personalutrymmen

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



6. Städutrymme

- Plats för städutrustning
- Hyllor för rengöringsmedel, mjukpapper
- Upphångningskrokar för städredskap
- Utslagsvask med tappställe

7. Soputrymme

- Sopkärl (i sopskåp eller annat utrymme med ingång utifrån)

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

