

Leveranskök och catering



Beredning och leverans 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 (t ex spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri)
- Avställningsytor, hyllinredning
- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, fisk, fågel, grönsaker, färdiglagade rätter)
- Nedkylningsskåp eller nedkylningsrum
- Frys
- Handtvättställ
- Plats för blandningsmaskin
- Utslagsvask med tappställe
- Närstöd
- Skrivplats (ordermottagning, telefon)

2. Kallskänk

- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Plats för skärmaskin, mixer, glassmaskin, konservöppnare, våg etc
- Skilda kylenheter för olika oförpackade livsmedel (kött, fisk, och grönsaker)
- Frysutrymmen
- Handtvättställ

3. Köttberedning

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

4. Fiskberedning

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

5. Bageri

- Arbetsbänkar med ho och tappställe
- Ugn, jässkåp, degblandare
- Plats för mjölbingar, stickvagnar
- Handtvättställ
- Utslagsvask



6. Expedition/utlämning

- Plats för paketering och märkning
- Plats för utgående leveranser
- Plats för glas, porslin, bestick, servetter, förpackningsmaterial, backar och vagnar för leverans

7. Varumottagning

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

8. Renseri

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

9. Förrådsutrymme

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

10. Personalutrymmen

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

11. Diskutrymme

- Diskbänk med stor ho och duschpistol
- Diskmaskin och grovdiskmaskin med imkåpa
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Handtvättställ
- Utslagsvask

12. Städutrymme

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

13. Sopotrymme

- Utrymme med ingång utifrån, med spolmöjlighet och golvbrunn

Ett storkök eller lokal för annan yrkesmässig livsmedelshantering, får inte öppnas förrän den blivit registrerad som livsmedelsanläggning av miljönämnden. Vid ägarbyte ska verksamheten registreras på nytt.

