

# Pizzeria



## Beredning och servering – försäljning av

- ▶ pizza
- ▶ sallader

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. Degutrymme

- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Degblandare
- Plats för mjölbingar
- Kyl för färdiga degämnen
- Handtvättställ
- Utslagsvask

### 2. Köttberedning

- Arbetsbänk med ho med tappställe
- Köttkyl
- Handtvättställ

### 3. Beredningsutrymme

- Avställningsytor, hyllinredning
- Arbetsbänkar, minst en med ho med tappställe
- Arbetsbänk för salladsberedning
- Skilda kyleneheter för olika oförpackade livsmedel (kött, grönsaker, färdiglagade rätter)
- Skärmaskin, grönsakshack
- Utrustning för nedkylning
- Frysutrymmen
- Handtvättställ
- Närstöd
- Skrivplats (ordermottagning, telefon)

### 4. Utlämning/servering

- Pizzaugn med imkåpa
- Arbetsbänk med kylbrunnar, bänkkylar
- Exponeringskyl för sallader
- Plats för kaffemaskin, kassa, porslin
- Plats för drycker (exponeringskyl, fat, kolsyreanläggning, tappkranar)
- Varmhållningsanordning
- Hylla för pizzakartonger
- Hållare för pizzaspade
- Avställningsytor
- Handtvättställ



### **5. Personalutrymmen**

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

### **6. Diskutrymme**

- Diskbänk med stor ho och duschpistol alternativt dubbla hoar
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig respektive ren disk
- Plats för avfallsbehållare, tomglas
- Handtvättställ
- Utslagsvask

### **7. Varumottagning**

- Utrymme för mottagning, uppäckning, returemballage, backar

### **8. Förrådsutrymme**

- Utrymme för konserver, torrvaror, drycker, porslin, kartonger etc
- Frys och kylutrymmen
- Öl-, vin- och spritförråd

### **9. Städutrymme**

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

### **10. Soputrymme**

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

### **11. Skrivplats**

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

