



Checklista för Gatukök

Listan är tänkt som ett hjälpmedel för den som planerar att öppna ett gatukök. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i ett företag av denna typ.



Checklistan gäller för följande typer av verksamhet:

- uppvärmning och servering av friterade, grillade eller stekta portionsstyckade produkter.
- beredning av potatismos
- kokt korv
- kebab med tillbehör

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

1. Varumottagning

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

2. Förrådsutrymme

- Utrymme för torra varor, drycker, engångsmaterial, förpackningsmaterial
- Skilda kylenheter för oförpackade livsmedel
- Frysutrymmen

3. Personalutrymmen

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

4. Kebabtillverkning eller montering

- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Kylenhet
- Nedkylningsutrustning
- Handtvättställ

5. Berednings-/försäljningsutrymme

- Arbetsbänkar, minst en med ho och tappställe
- Värmeenheter med imkåpa (t ex stekbord, fritös, värmeri, klämgrill)
- Skilda kylenheter för olika livsmedel (kött, grönsaker, ätfärdiga livsmedel)
- Frys
- Plats för blandningsmaskin
- Handtvättställ

6. Utlämnning/servering

- Plats för t ex kaffemaskin, drickakyl, mikrovågsugn, kassa, engångsmaterial
- Kylbrunnar för sallad, lök, mm
- Frys för glass
- Avställningsytor
- Handtvättställ

7. Diskutrymme

- Diskbänk med ho och duschpistol
- Diskmaskin
- Utrymme för smutsig resp. ren disk
- Plats för avfallsbehållare, tomglas

8. Städutrymme

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

9. Skrivplats

- Utrymme för administration, beställningar, mm

10. Sopotrymme/plats för sopor

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

Ytterligare utrymmen och utrustning, utöver de som tas upp här, krävs vid t ex beredning av mjukglass, försäljning av skopglass, matlagning, smörgåsberedning eller annan hantering.

Väsentliga ändringar 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).